Ricette di Pasqua ne abbiamo?

Certamente e non solo! La tradizione è più che mai rispettata, ma con quanta creatività è stata reinterpretata… ad esempio, partendo dal casatiello alla maniera di Campoli: tre impasti e tre ricche farciture per palati diversi ed esigenti, in un unico tortano pasquale. E a Pasquetta, la chicchissima "torta demetra"(la dea del raccolto, alla greca), di soffice pasta choux e patate (alla *françoise*) e ripiena di vignarola (alla romana): la preparate in anticipo e, se riuscite a non finirvela prima, ve la portate in picnic. Come le irresistibili frittatone di pasta. Non mancano naturalmente le proposte per comporre i menu della tavola di festa o del buffet all'aperto, dove trionfa la primavera: strudel di sfoglia con asparagi e salmone; lasagnette a portar via; gattò superfarciti e uova sode ripiene; agnello e capretto fra tradizione e innovazione; risotto asparagi gamberi e lime; crema di piselli freschi; paninetti aromatizzati e poi tante golose delizie. Le più trendy, in formato mignon: l'ovetto con crema alla colomba (sì, proprio così!) o i mini toast di colomba ricotta e lamponi; le sfogliatine crema al latte e fragole e le minicake fondenti all'ananas e cioccolato bianco. Dunque, se il dubbio del pranzo di Pasqua v'assale, rasserenatevi: ricette, decisamente, ne abbiamo!

La redazione

Foto di G. Nofrini

APRILE '17

LA NOSTRA CUCINA

COVER
Foto e styling di Giorgia Nofrini

LE RUBRICHE

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

Tantissime ricette di **ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.** E ancora: **CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.** E tutte le notizie sulla **NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.**

GLI ITINERARI

INDICE RICETTE A PAG. 10
INDIRIZZI UTILI A PAG. 204
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 205

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

 @AliceCucina Alice TV Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

AL.MA MEDIA s.r.l.
Sede
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

Direzione Commerciale e Pubblicità
via Santa Maria Valle, 3 - 20123 Milano
tel. +39 02.55410.829 fax +39 02.55410.734
alma.pubblicita@almamail.tv

PRESIDENTE
Ermanno Ruscitti

RELAZIONI ESTERNE
Giacomina Valenti — *alma.relazioni@almamail.tv* *giacomina.valenti@almamail.it*

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini — *alma.editoria@almamail.tv* *corrado.azzolini@almamail.it*

DIREZIONE COMMERCIALE
Luciano La Tona — *alma.pubblicita@almamail.tv* *luciano.latona@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona — *valter.latona@almamail.it*

VICE DIRETTORE
Giulia Macrì — *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi — *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi — *emanuela.bianconi@almamail.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral — *alma.desk.food@almamail.tv* *marta.koral@almamail.it*

INFO LETTORI/ABBONATI — tel. +39 06.89676007

GRAFICA
Francesca Ottaviano — *francesca.ottaviano@almamail.it*
Simona Ferri, Valeria Moroni

HANNO COLLABORATO
Gianluca Aresu, Monica Bianchessi, Fabio Campoli, Maria Cristina Castellucci, Michele Chinappi, Patrizia Forlin, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Cristina Lunardini, Luca Montersino, Giuseppe Nocca, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Martina Salza, Giulia Steffanina, Lele Usai

FOTO
Alice Adams, Elisa Andreini, Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Marina Della Pasqua, Emanuela De Santis, Irene Fai, Adriano Mauri, Giorgia Nofrini, Ambra Orazi, Piergiorgio Pirrone, Virginia Repetto, Alessandro Romiti, Roberto Sammartini, Stefania Zecca

CONCESSIONARIA
POSTER PUBBLICITÀ & P.R. srl
Via Angelo Bargoni 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it

STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano - tel. +39 02.25.821

DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 4 - Anno X - Aprile 2017
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE MARZO 2017

SCRIVERE A:
ALICE CUCINA
Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv

SERVIZIO ARRETRATI
Informazioni: tel. +39 039 99.91.541- fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Ricetta e foto di R. Caucci

Colomba facilitata con cioccolato amaretti e confettura di amarene

Ingredienti (per 1 stampo da 750 g)

250 g di manitoba; 250 g di farina 0 (più altra per spolverizzare) 150 ml di acqua; 110 g di zucchero; 2 uova; 2 tuorli; la scorza di 1 arancia; 4 g di sale; 100 g di burro; 16 g di lievito di birra fresco (circa 2/3 di 1 cubetto); 50 g di gocce di cioccolato fondente 10 amaretti; confettura di amarene; essenza naturale di vaniglia

vi servono inoltre: **10 g di fecola di patate; 40 g di farina di mandorle 90 g di zucchero; 1 albume; 5-6 amaretti; mandorle già pelate zucchero a velo**

1. PREPARATE L'IMPASTO

Stemperate il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente. Raccogliete nel vaso di una planetaria, aggiungete lo zucchero e mescolate. Versate la farina 0 e iniziate a impastare con il gancio alla prima velocità. Unite le uova e proseguite a lavorare. Quindi, incorporate man mano la manitoba, i tuorli, la scorza grattugiata dell'arancia, qualche goccia di essenza di vaniglia e il burro in fiocchi. Salate e lavorate per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Per ultimo, aggiungete le gocce di cioccolato, fredde di freezer, e gli amaretti, sbriciolati grossolanamente.

2. COPRITE E FATE LIEVITARE

Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, leggermente infarinato, e fatelo riposare per una quindicina di minuti. Ripiegate l'impasto su se stesso, 3 o 4 volte, pirlatelo e trasferitelo nel vaso della planetaria. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo riparato (per esempio il forno spento con lucina) per un paio di ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. INIZIATE A COMPORRE LA COLOMBA

Trascorso questo tempo, riprendete l'impasto, prelevatene 1/3 e trasferitelo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Allargatelo con i polpastrelli fino a ottenere un rettangolo, distribuite al centro un po' di confettura e avvolgete l'impasto su se stesso. Trasferite il rotolo ottenuto all'interno dello stampo, curvandolo nello spazio riservato alle ali. Per la glassa: versate in una ciotola l'albume. Unite la fecola, lo zucchero e la farina di mandorle, e amalgamate con un cucchiaino fino a ottenere un composto colloso. Coprite e tenete da parte.

4. COMPLETATE E INFORNATE

Allargate l'impasto restante, farcite con la confettura, arrotolate e sistemate nello stampo. Trasferite su una leccarda, foderata con carta forno, coprite con un foglio di pellicola e fate lievitare finché l'impasto non avrà quasi raggiunto il bordo. Trasferite la glassa in un sac à poche e distribuitela sulla superficie. Livellate con una spatola e cospargete con le mandorle e gli amaretti sbriciolati. Spolverizzate con lo zucchero a velo e fate cuocere in forno statico, sul livello più basso, a 170 °C per 40-50 minuti (la glassa dovrà essere ben dorata e il cuore della colomba dovrà raggiungere i 94 °C). Sfornate e lasciate raffreddare.

LA COLOMBA, BEN COPERTA CON PELLICOLA, SI CONSERVA BUONA E MORBIDA PER 3 O 4 GIORNI

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PIZZA PANE & CO.

DOLCI E DESSERT

I tempi di cottura degli ORTAGGI

	LESSATI	AL VAPORE	IN PADELLA
Asparagi	10/15 minuti	8/10 minuti	10/13 minuti
Carote	20/30 minuti in acqua fredda salata	10/15 minuti tagliate a pezzetti	30 minuti a pezzetti
Fagiolini	10/12 minuti in acqua bollente salata	15/18 minuti	18/20 minuti
Fave	15 minuti in acqua bollente e salata	10/12 minuti	10/15 minuti
Patate	15/20 minuti in acqua bollente e salata	25/30 minuti tagliate a pezzetti	20/25 minuti a pezzetti
Piselli	8/10 minuti	10/12 minuti	10/15 minuti
Taccole	12/15 minuti in acqua bollente e salata	10/12 minuti	10/15 minuti

Le ricette a pag. 52, 130 e 100.

FELICE COME UNA PASQUA

FABIO CAMPOLI RIVISITA IN CHIAVE CREATIVA (E GOLOSA) DUE GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE PASQUALE. PER UNA FESTA ALL'INSEGNA DELLA BONTÀ

ricette di FABIO CAMPOLI e foto di GIORGIA NOFRINI - testi di GIULIA MACRÌ

Il Casatiello

*Nella tassonomia gastronomica, il **casatiello** partenopeo appartiene alla famiglia delle torte rustiche e dei pani conditi e al formaggio pasquali (da cui forse il nome, che suona simile al latino "caseus", il formaggio).*

*Come il **tortano**, dal quale ha origine. La forma a ciambella e gli ingredienti di base, semplici e ordinari (farina, lievito madre, acqua, sale, strutto, ciccioli di maiale e pecorino, sovente integrati con salame, uova sode e altre varianti familiari), sono simili per entrambi e tutti legati alle simbologie pasquali e alla rinascita; anche a quella del rinato appetito dopo i rigori della Quaresima e del digiuno del Venerdì Santo. Anzi, si può andare ancora più indietro nel tempo, per ritrovare l'uso e i significati degli ingredienti di questa ricetta, prima della tradizione cristiana, in quella pagana.*

a pag.20

‘O casatiello

Pasqua, Gesù è risorto. Tutto è bello,
pure pecchè se mangia ‘o casatiello.
Rotunno, gruosso, grasso e sapurito,
‘o vide, e te rinasce l’appetito.
Che d’è, te ne vuò fa sulo na’ fetta?
Cu chella ce può fa Pasqua e Pasquetta.
Salame, pepe, nzogna, acqua e farina,
e nu’ sacco ‘e formaggio pecorino:
ce vonno pur’e cicole ‘e maiale,
ca so’ pesante, ma nun fann male.
Pe copp’o casatiello stanno ll’ova:
ma comm’o po’ capì, chi nunn’o prova?
(filastrocca napoletana, dal web)

Torta pasquale per tutti i gusti *(pag. 18)*

Torta pasquale per tutti i gusti

Ingredienti

per l'impasto: **1 kg di farina 00; 150 g di acqua; 20 g di lievito di birra; 10 uova; 100 g di parmigiano grattugiato 100 g di pecorino grattugiato; 1 cucchiaio raso di curcuma 100 g di spinaci lessati e ben strizzati; 3 g di pepe**

per il primo ripieno (impasto con curcuma): **200 g di asparagi; 200 g di gamberi già sgusciati 1 ciuffo di prezzemolo**

per il secondo ripieno (impasto con spinaci): **200 g di asparagi 50 g di feta a cubetti; 20 g di gherigli di noce tritati 3 datteri a pezzetti; 50 g di yogurt greco**

per il terzo ripieno (impasto bianco): **200 g di asparagi 100 g di pancetta a cubetti; 1 ciuffo di maggiorana e timo**

vi servono inoltre: **3 uova; burro; farina; sale**

1. PREPARATE L'IMPASTO

Raccogliete l'acqua, il pepe, le uova e il lievito nel vaso di una planetaria e lavorate con il gancio per far sciogliere bene il lievito. Aggiungete la farina e proseguite a lavorare. Quando questa sarà ben assorbita, incorporate i formaggi grattugiati.

2. DIVIDETE E COLORATE GLI IMPASTI

Quando l'impasto risulterà ben incordato, dividetelo in tre. Rimettetene uno nella planetaria, aggiungete la curcuma e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Unite al secondo impasto gli spinaci, tritati finemente, e impastate (se dovesse risultare troppo morbido, aggiungete un po' di farina). Lasciate il terzo impasto di colore bianco.

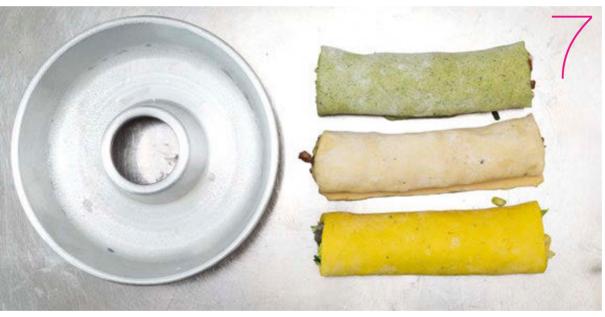
3. COPRITE E FATE RIPOSARE

Formate tre panetti, copriteli con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno un'ora. Nel frattempo lavate gli asparagi e poi puliteli: eliminate il gambo e con un pelapatate sbucciateli leggermente (lasciando intere le punte). Tagliateli a losanghe e fateli saltare in una padella con una noce di burro e un pizzico di sale.

4. PRIMO ROTOLO

Stendete l'impasto con la curcuma su un piano di lavoro fino a ottenere un rettangolo di circa 10x5 cm. Disponete gli asparagi cotti e i gamberi crudi al centro del rettangolo e profumate con un po' di prezzemolo tritato. Arrotolate il rettangolo su se stesso, nel senso della lunghezza, e tenete da parte.

5. SECONDO ROTOLO
Stendete l'impasto con gli spinaci su un piano di lavoro fino a ottenere un rettangolo di circa 10x5 cm. Raccogliete in una ciotola gli asparagi cotti, la feta, i gherigli di noce, i datteri e lo yogurt, e mescolate per bene. Distribuite il composto al centro del rettangolo, arrotolatelo nel senso della lunghezza e tenete da parte.

6. E INFINE IL TERZO ROTOLO
Fate rosolare la pancetta in una padella antiaderente. Stendete l'impasto bianco su un piano di lavoro fino a ottenere un rettangolo di circa 10x5 cm. Disponete gli asparagi e la pancetta al centro del rettangolo, profumate con un trito di timo e maggiorana, e arrotolate nel senso della lunghezza.

7. NELLO STAMPO!
Imburrate uno stampo a ciambella dai bordi alti e poi cospargetelo con un po' di farina. Disponete i rotoli, uno accanto all'altro, nello stampo, coprite e lasciate riposare per 2 ore.

8. COMPLETATE E INFORNATE
Trascorso il tempo di riposo, infilate un uovo crudo all'interno di ciascun impasto e poi praticate dei tagli con un paio di forbici. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 45 minuti. Quindi sfornate, sformate e lasciate raffreddare per almeno 15-20 minuti. Tagliate a fette e servite.

da pag. 16

*Innanzi tutto, **il pecorino**, fatto con latte di pecora: evidente riferimento all'agnello sacrificato nei riti pagani collegati alla "rinascita" primaverile della natura all'Agnello simbolo dell'innocenza offerto dagli Ebrei durante la Pasqua e all'Agnello di Dio che toglie i peccati dal mondo che rappresenta il Cristo morto e risorto per la salvezza dell'uomo, fondamento della fede nel Cristianesimo. Anche per questo, il casatiello si prepara tradizionalmente il Venerdì Santo, per la Domenica di Pasqua, giorno della Resurrezione.*

*Altro ingrediente, **i ciccioli e lo strutto di maiale**: rimandano anch'essi al rito antichissimo dell'uccisione sacrificale del maiale, simbolo di fecondità e di benessere, antecedente all'era cristiana, già presente nell'antico Egitto (Nut era rappresentata da una scrofa che si nutre dei suoi figli e li fa rinascere come i figli della Dea del Cielo – le stelle – che muoiono al mattino e rinascono la sera). Poi c'è la **farina**, che unita ad acqua, sale e lievito madre, altro non è che l'impasto del pane. Che prima di diventare il Simbolo di Cristo nell'ostia consacrata, di diventare preghiera al Padre "dacci il nostro pane quotidiano", ha sempre rappresentato "Il Cibo" per eccellenza.*

*Infine l'**uovo**, simbolo di Creazione e di perfezione in numerosissime e diverse culture antiche. Per i cristiani, Gesù risorto dal sepolcro a Pasqua era come il pulcino che esce dal guscio: da cui, la tradizione della Pasqua celebrata con le uova, sode, dolci, decorate, dentro e fuori torte dolci e salate, come la pastiera, il tortano e il casatiello, appunto. Le uova incastonate nel casatiello lo contraddistinguono dall'antenato tortano che talvolta le contiene solo nel suo ricco ripieno contadino. E il fatto che le si sigilli con due **strisce d'impasto incrociate**, altro non significa che ci si riferisce a una ideale benedizione con la Croce. Sapori antichi, sapienza millenaria. Che ancora oggi abbiamo la fortuna di poter apprezzare… Facciamone buon uso!*

*In onore a Demetra, **dea del raccolto** e della **crescita**,*
una ricetta che prende spunto
*sia dalla cultura popolare della **salsa vignarola***
*sia dalla **cucina aristocratica francese**.*

Torta Demetra

(pag. 22)

Ingredienti

per il composto di patate
500 ml di acqua; 200 g di burro
350 g di farina; 8 uova
400 g di patate già lessate (calde)
pangrattato; burro; sale

per la farcitura
200 g di prosciutto cotto; 200 g di scamorza a fette sottili
1 cespo di lattuga già pulita; 250 g di pisellini
8 carciofi già puliti e tagliati a spicchi; 200 g di fave già sgusciate; 1 cipolla bianca; olio extravergine di oliva; sale

1. FATE SCIOGLIERE IL BURRO NELL'ACQUA

Fate scaldare l'acqua in una casseruola con il burro e un pizzico di sale. Quando il burro sarà fuso e l'acqua bollente, versate la farina, tutta in un colpo. Mescolate velocemente e fate cuocere fino a ottenere un composto omogeneo.

2. PORTATE A COTTURA

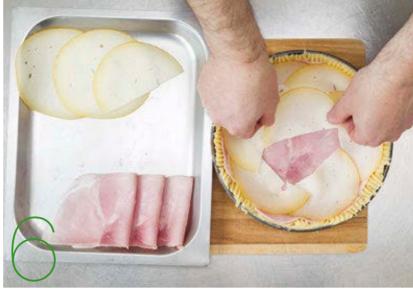
Quando il composto inizierà a staccarsi dai bordi della casseruola, proseguite la cottura per qualche minuto ancora e poi spegnete. Trasferite il composto su un piano di marmo e allargatelo per farlo raffreddare velocemente.

3. UNITE LE UOVA

Una volta tiepido, raccogliete il composto in una ciotola e incorporate le uova, mettendone uno alla volta. Mescolate energicamente finché l'impasto non risulterà ben elastico (questo passaggio può essere effettuato anche in una planetaria).

4. INCORPORATE LE PATATE

Sbucciate le patate e schiacciatele ancora calde per ridurle in purea. Aggiungetela delicatamente al composto, incorporandola in più fasi e con movimenti dal basso verso l'alto.

5. FODERATE LO STAMPO CON IL COMPOSTO
Trasferite il composto ottenuto in un sac à poche. Imburrate una teglia rotonda dai bordi alti e poi cospargetela con un po' di pangrattato. Distribuite il composto sui bordi e sul fondo della teglia.

6. FARCITE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO
Distribuite qualche fetta di prosciutto e di scamorza sul fondo. Fate rosolare la cipolla, tritata, in un tegame con un filo di olio; unite le fave, i pisellini, i carciofi e la lattuga, a listerelle, e fate stufare per 10-15 minuti. Spegnete, salate e fate raffreddare.

7. COMPLETATE LA FARCITURA
Distribuite sopra le verdure stufate e poi coprite con il prosciutto e la scamorza restanti.

8. DECORATE E INFORNATE
Coprite la torta con il composto di patate, sempre utilizzando il sac à poche, e completate realizzando decorazioni secondo la vostra fantasia. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti, o comunque fino a leggera doratura. Sfornate e servite.

PIZZERIA CARMNELLA

Correva l'anno 1892 e già nel popolare ed operoso quartiere del Borgo S. Antonio Abate la mia bisnonna Carmela Sorrentino, nota come Carmnella, serviva pizze fritte e cucina tipica partenopea nella sua Cantina. Rimasta vedova si risposò con Pasquale Russo. Dall'unione nacque Gennaro che sposatosi a sua volta ebbe Carmela che perpetuò la tradizione familiare ai fornelli della cucina.
Agli inizi del '900 l'attività fu trasferita nel quartiere "Case nuove" in zona Stazione, dove alla metà del secolo Salvatore Esposito, storico pizzaiolo per 50 anni del mitico Trianon di Via Pietro Colletta, continuò la sua arte.

Pizzeria Carmnella
Via Cristoforo Marino, 22 - Napoli
Tel. 081 5537425

LE ALCOVE

Prelibatezze artigianali e tipicità del territorio popolano ogni giorno la tavola imbandita del resort. Il vero lusso è quello dei sapori locali di una volta, delle preparazioni fatte in casa uniche ed irripetibili. Entrando nelle Suite de Le Alcove vi sentirete coccolati e vivrete notti fiabesche e lieti risvegli.

Le Alcove
P.zza Ferdinando IV, 7 - Alberobello (BA)
Tel. 080 4323754 - info@lealcove.it
www.lealcove.it

PREMIATA PIZZERIA

La ricerca del costante e meticoloso equilibrio tra tradizione e innovazione in un ambiente dal particolare senso della ospitalità: un locale ornato da maestosi archi in pietra che lo rendono tanto imponente quanto gradevole e la cura di particolari legati alle usanze e tradizioni del territorio, lo rendono amichevole e familiare.

Premiata Pizzeria
Via Carlo Rosselli, 32 - Putignano (BA)
Tel. 080 4058523
Giorno di chiusura: Lunedì

PAGLIUCCONE

Con passione lo Chef Genny Scotto crea piatti utilizzando prodotti selezionati e scelti personalmente. Dal Pagliuccone si viene per affidarsi completamente allo staff e gustare il percorso di degustazione che cambia ogni giorno. Abbiamo scelto di entrare nel circuito dell'alleanza dei cuochi Slow Food per scelta di vita; intendiamo rispettare estremamente l'ingrediente usato per creare i piatti. Ci troviamo nel cuore del centro storico di Bacoli, in provincia di Napoli, a 300 metri dal mare. La nostra Specialità, Paccheri di pasta fresca con Granchio blu Reale, pescato vivo dalla nostra vasca, siamo certi che ti lascerà senza fiato.

Pagliuccone
Via Ercole, 27 - Bacoli (Na)
Tel. 081 5233980
www.Pagliuccone.it - info@pagliuccone.com

Dedicato a chi ogni giorno porta in tavola qualità e cultura.

Ferrarelle vuole ringraziare e sostenere i ristoratori, chef, pizzaioli e tutte le persone che lavorano ogni giorno con passione, professionalità e vitalità dediti nel promuovere la cultura della tavola, la qualità del buon cibo e della convivialità. Grazie.

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale

Amelia Bistrot è un ristorante che sorge in un contesto urbano popolare vicino al centro di Roma, all'inizio della via Tuscolana, nei pressi di San Giovanni e a pochi passi dalla via Appia.

Una bellissima parete di legno naturale in un ambiente scarno con tavoli in ferro e legno rendono il ristorante stiloso e accogliente allo stesso tempo e la cucina a vista rende il tutto più "sincero".

La proposta dello chef è tradizionale e creativa allo stesso tempo. Antipasti ricercati, con le tartare di pesce e i battuti di carne, ottime le capesante scottate.

Ogni primo piatto invece, dalla cacio e pepe al tartufo nero pregiato allo spaghetto broccoli e colatura d'alici, sembra vivere di nuova luce e i secondi con i brasati di carne, la rana pescatrice alla cacciatora e altre prelibatezze sono dei veri trionfi di gusto.

Dall'impiattamento, più raffinato rispetto alla media, agli ingredienti ricercati, si nota e si sente qualcosa in più rispetto alla proposta reperibile in zona.

L'alta qualità e la stagionalità delle materie prime trasmettono un'idea di esclusività.

Il pesce, proposto in maniera creativa, sia crudo che cotto, la fa sicuramente da padrone così come la fornita cantina dei vini e i distillati ricercati messi in bella vista su una delle pareti.

Amelia Bistrot
Viale Amelia 13/B - Roma
Tel 06 89821178
amelia.bistrot@gmail.com
Aperto pranzo e cena - Riposo settimanale Lunedì

PER IL PRANZO DELLA DOMENICA DI PASQUA AFFIDATEVI A DANIELE PERSEGANI E ALLE SUE PROPOSTE AD ALTISSIMO TASSO DI GOLOSITÀ. PROTAGONISTI GLI INGREDIENTI DI STAGIONE E I PIATTI DELLA TRADIZIONE, RIVISITATI CON LA CONSUETA ABILITÀ E CREATIVITÀ

a cura della redazione; ricette di DANIELE PERSEGANI
foto di GIORGIA NOFRINI; styling di ALICE ADAMS

Carciofi ripieni di gamberi

(pag. 30)

*✱ Emiliano doc, **Daniele Persegani** guida con la sorella l'Osteria del Pescatore, seguendo la tradizione di famiglia. È docente di cucina presso l'istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme e... spesso si vede anche in tv!*

Ravioli di ricotta al sugo di castrato profumato al limone

(pag. 30)

Garganelli in crema di pecorino con fave e guanciale croccante

(pag. 30)

Carciofi ripieni di gamberi

Ingredienti (per 4 persone)

4 carciofi romani grandi
300 g di gamberi già sgusciati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
1 albume
1 rametto di mentuccia
1 limone
2 bicchieri di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure. Svuotateli al centro, rimuovendo il fieno, e raccoglieteli in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano.

2. Raccogliete i gamberi in un mixer da cucina; unite l'albume, un pizzico di sale e una macinata di pepe, e frullate per bene. Profumate infine con la mentuccia a pezzetti e il prezzemolo tritato.

3. Riempite i carciofi con l'impasto ottenuto e sistemateli in un tegame. Aggiungete lo spicchio di aglio, un generoso filo di olio, il vino bianco e un pizzico di sale e di pepe. Mettete sul fuoco, incoperchiate e fate cuocere per circa 25 minuti a fuoco dolce. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e lasciate intiepidire, quindi distribuite i carciofi nei piatti da portata, irrorate con il fondo di cottura e servite.

Ravioli di ricotta al sugo di castrato profumato al limone

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
400 g di farina 00
4 uova
1 cucchiaio di olio di semi

per il ripieno
300 g di ricotta vaccina
100 g di grana grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato; pepe

per il condimento
500 g di polpa di castrato
1/2 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
2 bicchieri di vino bianco
2 mestoli di brodo
2 limoni
1 ciuffo di timo
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate la pasta: fate la classica fontana con la farina. Unite al centro le uova e l'olio, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 40 minuti. Nel frattempo lavorate la ricotta con il grana, il prezzemolo e una macinata di pepe.

2. Per il condimento: pulite gli odori e tritateli finemente. Fateli soffriggere in una casseruola capiente con un filo di olio e una noce di burro; unite la polpa di castrato, tagliata a tocchetti, e fate rosolare per qualche minuto. Sfumate con il vino, bagnate con il brodo e portate a cottura. Regolate infine di sale e di pepe.

3. A fine cottura, profumate con il succo e la scorza grattugiata di 1 limone. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile. Distribuite al centro tante noci di ripieno, mettendole a intervalli regolari, ripiegate la sfoglia e con una rotella ritagliate tanti ravioli.

4. Lessate i ravioli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e trasferiteli nella casseruola con il condimento. Fate insaporire il tutto su fiamma vivace, quindi spegnete e mantecate con una noce di burro. Distribuite i ravioli nei piatti da portata, guarnite con il timo e qualche fettina di limone, e servite.

Garganelli in crema di pecorino con fave e guanciale croccante

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di garganelli freschi (o 250 g secchi)
300 g di fave fresche già sgusciate
1/2 l di panna fresca
200 g di pecorino grattugiato
150 g di guanciale
50 g di pecorino a scaglie
burro; sale e pepe

Preparazione

1. Lessate le fave in acqua bollente, quindi scolatele, lasciatele intiepidire e privatele della buccia. In una padella fate sciogliere una noce di burro; unite qualche grano di pepe, rotto con il pestello o macinato grossolanamente, e lasciate tostare per qualche minuto. Versate la panna e fate ridurre, quindi unite il pecorino grattugiato e fate cuocere fino a ottenere una crema densa.

2. Tagliate il guanciale a fettine, stendetele su una placca, foderata con carta forno, e infornate a 200 °C per circa 5 minuti, in modo da ottenere delle sfoglie croccanti. Levate e tenete da parte.

3. Lessate i garganelli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e versateli direttamente in padella. Unite le fave e fate saltare il tutto per qualche minuto. Distribuite nei piatti da portata, guarnite con il pecorino a scaglie e le sfoglie di guanciale croccante, e servite.

Sformatino di asparagi al prosciutto crudo

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di latte; 60 g di burro (più altro per gli stampini) 70 g di farina 00 50 g di parmigiano 300 g di asparagi già lessati; 8 fette di prosciutto crudo; 4 uova pangrattato; sale e pepe

Preparazione

1. Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e fate tostare. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una besciamella densa. Spegnete e lasciate intiepidire, quindi aggiungete il parmigiano grattugiato e gli asparagi a pezzetti, tenendo da parte le punte, e amalgamate.

2. Incorporate 2 uova e regolate di sale e di pepe. Imburrate degli stampini e spolverizzateli con un po' di pangrattato. Foderateli con le fette di prosciutto, facendole debordare, e distribuite all'interno il composto, riempiendolo per tre quarti.

3. Disponete sopra le punte intere (tenetene da parte qualcuna per la decorazione), chiudete con il prosciutto e infornate a 170 °C per circa 20 minuti. Rassodate le uova restanti in acqua bollente per 8 minuti. Scolatele, sgusciatele e tritatele. Sfornate gli sformatini e lasciateli intiepidire. Sformateli nei piatti da portata, su un letto di uova tritate, guarnite con le punte di asparago tenute da parte e servite tiepidi.

Pancetta in crosta con salsa alle erbe

Ingredienti (per 4 persone)

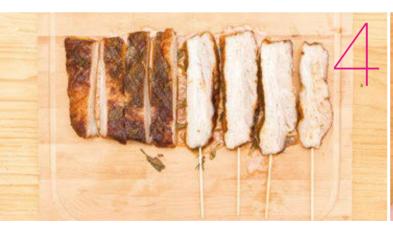
1,5 kg di pancetta fresca intera
500 g di burro
2 cucchiai di paprica dolce
2 rametti di rosmarino
1 rametto di salvia; 1 rametto di timo
1 cucchiaino di aglio secco
2 cucchiai di zucchero di canna
4 cucchiai di salsa worchester
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
farina 00; birra
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la salsa
100 g di maionese
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
1 cucchiaio di senape piccante
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

1. INSAPORITE LA PANCETTA
Miscelate le spezie con le erbe aromatiche, lo zucchero, la salsa worchester e un pizzico di sale e di pepe. Massaggiate la pancetta con la concia ottenuta e trasferitela in una teglia dai bordi alti. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per una notte intera.

2. CONDITE E INFORNATE
Trascorso il tempo di marinatura, levate la pancetta dal frigorifero e irroratela con il burro fuso e un filo di olio. Infornate in forno già caldo a 90 °C e fate cuocere per 8-9 ore.

3. LEVATE E FATE RIPOSARE
Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare.

4. PREPARATE GLI SPIEDINI
Una volta ben fredda, tagliate la pancetta a fette spesse circa 3 cm. Infilzate ogni fetta in lunghi spiedini, in modo da ottenere una forma simile a tanti ghiaccioli da passeggio.

5. PASSATELI NELLA PASTELLA
Preparate una pastella con la farina, la birra e qualche cubetto di ghiaccio. Passate i "ghiaccioli" nella pastella, per ricoprirli.

6. FRIGGETELI, COMPLETATE E SERVITE
Quindi friggete gli spiedini in abbondante olio di semi di arachide ben caldo. Quando saranno ben dorati e croccanti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Preparate una salsa mescolando la maionese con la senape e le erbe aromatiche tritate. Servite gli spiedini ben caldi accompagnandoli con la salsa.

Torta di crêpes con crema al cioccolato bianco e ovetti al latte

Ingredienti (per 6-8 persone)

per le crêpes: **1/2 l di latte; 3 uova; 175 g di farina; 30 g di cacao dolce in polvere; 1 noce di burro**

per la crema: **1/2 l di latte; 100 g di panna fresca; 4 tuorli; 150 g di zucchero; 20 g di fecola; 20 g di farina 1/2 bacca di vaniglia; 200 g di cioccolato bianco; 200 g di ovetti di cioccolato al latte; 50 g di amaretti 100 g di granella di nocciole; 400 ml di panna fresca; 30 g di zucchero a velo**

1. PREPARATE LA PASTELLA PER LE CRÊPES

Rompete le uova in una ciotola, unite la farina, il cacao e il latte, e lavorate per bene fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi.

2. CUOCETELE

Imburrate un padellino con una noce di burro, mettete sul fuoco e fate scaldare. Versate un mestolino di pastella e, facendo roteare il padellino, distribuite la pastella in uno strato uniforme. Fate cuocere la crêpe da un lato, quindi capovolgetela e proseguite la cottura anche dall'altra parte. Levate e procedete a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento della pastella.

3. PREPARATE LA CREMA

Lavorate i tuorli con lo zucchero, la farina e la fecola. Fate bollire il latte con la panna e i semini di vaniglia. Filtrate il liquido caldo e versatelo sui tuorli. Mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Incorporate il cioccolato bianco, tagliato a pezzettini, e fate sciogliere.

4. UNITE LA PANNA

Versate la crema al cioccolato in un recipiente freddo e lasciate raffreddare. Una volta a temperatura, incorporate 200 g di panna montata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

5. COMPONETE LA TORTA

Montate la torta alternando uno strato di crêpes a uno di crema, fino a esaurire gli ingredienti e terminando con le crêpes.

6. GUARNITE E SERVITE

Coprite con la rimanente panna montata, edulcorata con lo zucchero a velo (tenetene da parte un po' per il bordo), e decorate con gli ovetti di cioccolato e gli amaretti. Spalmate la panna montata edulcorata rimasta sullo spessore della torta e fate aderire la granella di nocciole. Trasferite in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

LA MANDORLA

Catturiamo l'energia di primavera… racchiusa nella mandorla!

di MARTINA SALZA*

Simbolo di rinascita e fecondità, l'albero del mandorlo è il primo a fiorire a ogni primavera quando, come predetto dagli dei, torna a rivivere l'eterno e tragico amore tra Acamante, eroe greco, e Fillide, principessa di Tracia. Morta di dolore nella vana attesa del suo innamorato, Fillide viene trasformata in un mandorlo che, a ogni fecondo abbraccio di Acamante, dona frutti eccezionali e carichi di energia. È l'energia vitale di primavera che dobbiamo '"catturare", per rigenerarci come fa la Natura.

Mille proprietà in un piccolo guscio

Ricca di proteine, vitamine B1, B2, E, A e minerali come ferro, calcio e soprattutto magnesio, fibre e piccole, ma significative, quantità di sostanze antiossidanti, contenute nella pellicina che la riveste, la mandorla (quella dolce, si intende!) è un alimento veramente completo.

Energetica per il cervello

L'energia che rilascia è utile per chi deve svolgere un super lavoro fisico e intellettuale. "Riempie il cervello vuoto, apportando sapienza " scriveva Ildegarda di Bingen. Ma la sua azione delicata la rende ottima anche in gravidanza, momento che necessita di maggiori apporti vitaminici.

Antiossidante per cuore e arterie

La vitamina E protegge il cuore dai danni dei radicali liberi, controllando anche la pressione per il suo alto contenuto di potassio (ma basso di sodio). La presenza nel seme-frutto di acidi grassi monoinsaturi, soprattutto quello oleico, tiene lontano il colesterolo LDL nel sangue, aumentando al contempo quello buono HDL.

Protezione ai diabetici

Secondo le ultime ricerche, l'assunzione giornaliera di mandorle riduce i picchi glicemici dopo i pasti, fornendo un efficace aiuto naturale a una patologia in crescita.

Benefica per l'intestino

Il suo contenuto in fibre alimentari ha effetti lassativi e rinfrescanti per l'intestino pigro. In questo caso è necessario accompagnare la sua assunzione con molta acqua.

Ottima per l'umore

Grazie all'alta presenza di magnesio, ha anche proprietà antidepressive.

Come catturare tutte le sue virtù?

Mangiandone non più di 15 al giorno (30-35 grammi), visto il suo alto potere calorico. Da sgranocchiare lontano dai pasti, anche come spezza fame, o da aggiungere in granella o scaglie nelle insalate primaverili. O ancora, sotto forma di bevanda rinfrescante, da fare anche in casa.

Ricetta di latte di mandorla

Prendete 20 mandorle, mettetele a bagno in una tazza di acqua bollente per un'ora. Scolatele, avendo cura di tenere da parte l'acqua. Frullate le mandorle, aggiungendo a piacere 2-3 fette di banana. Riunite il tutto e lasciate macerare per qualche ora. Trascorso questo tempo, filtrate con un colino, strizzando bene la polpa rimasta. Assumete la bevanda così ottenuta tutti i giorni, nella dose di un bicchiere.

Ricette di bellezza

Peeling alle mandorle

Per un vero rinnovamento cellulare, preparate un peeling da fare una volta la settimana.

Per il corpo

3 cucchiai di zucchero di canna
2 cucchiai di olio di mandorle dolci

Miscelate il tutto con un cucchiaio di legno, fino a rendere il composto omogeneo. Strofinate sulla pelle per qualche minuto, poi fate un bagno o una doccia. Terminate con un rilassante massaggio con olio di mandorle, dall'alto potere idratante e antismagliature.

Per il viso

1 cucchiaio di olio di mandorle dolci
1 cucchiaio di farina di mandorle (se non ne avete, potete prepararla voi stessi frullando una manciata di mandorle)

Preparate un composto come il precedente. Usatelo per massaggiare leggermente il viso, evitando le zone più sensibili. Sciacquate con acqua tiepida. Dopo il peeling, usate la vostra crema abituale, alla quale avrete aggiunto tre gocce di olio di mandorle dolci.

* *Specializzata in Fitoterapia, Martina Salza è autrice del libro "Un dono per ogni stagione. Le piante per il benessere di tutto l'anno", una piccola ma ricchissima enciclopedia di piante medicinali e rimedi naturali (per info: smartina1965@gmail.com).*

La Fragola che fa gola!

La più succosa, dolce e polposa è Solarelli.

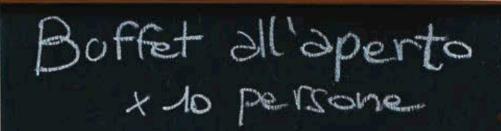
Solarelli è il marchio delle eccellenze
di frutta e verdura coltivate dai nostri agricoltori
nelle terre più vocate d'Italia,
nel pieno rispetto della natura e delle sue stagioni.

Dal produttore il meglio!

www.solarelli.it

GOLOSA PASQUETTA

PER IL PRANZO DEL LUNEDÌ DELL'ANGELO ORGANIZZATE UN BUFFET IN CASA O, MEGLIO ANCORA, ALL'ARIA APERTA. IL MENU, RICCO E GOLOSO, È COMPOSTO DA TORTE E BISCOTTINI SALATI, UOVA E SFOGLIATINE DOLCI. SEMPLICE DA PREPARARE, ANCHE IN ANTICIPO, E DI FACILE ASPORTO

a cura della redazione
ricette, foto e styling di STEFANIA ZECCA

✓ *Budget di spesa tra i 77-97 euro**

Strudel con asparagi e salmone

250 g di pasta sfoglia	2.50 €
250 g di punte di asparagi	2.50 €
250 g di cipolla rossa	0.75 €
125 g di filetto di salmone affumicato	6.25 €
120 g di formaggio latteria	1.68 €
olio extravergine di oliva, sale	(dispensa)

Uova in cocotte con crema di porri

1 kg di porri	300 €
400 g di crescenza	6.00 €
250 g di sedano rapa	0.75 €
10 uova	3.60 €
olio extravergine di oliva, sale, burro	(dispensa)

Torta delicata con riso erbette e mozzarella

250 g di pasta brisée	2.50 €
250 g di erbette o spinaci puliti	1.00 €
250 g di mozzarella di bufala	4.50 €
3 uova	1.08 €
150 g di riso Carnaroli semi integrale	0.75 €
50 g di parmigiano	1.40 €
olio extravergine di oliva, sale, coriandolo	(dispensa)

Frollini salati

200 g di farina tipo 1	0.50 €
100 g di burro a temperatura ambiente	1.50 €
1 uovo grande	0.36 €
50 g di mandorle già pelate	1.25 €
30 g di parmigiano	0.90 €
20 g di semi di papavero	0.20 €
lievito, sale, coriandolo	(dispensa)

Filetti di branzino con patate e carciofi

1 kg di filetti di branzino	22.0 €
800 g di patate	1.60 €
6 carciofi	6.00 €
olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale	(dispensa)

Sfogliatine con crema fragole e pistacchi

250 g di pasta sfoglia	2.50 €
250 g di fragole	2.00 €
400 g di latte	1.20 €
20 g di pistacchi	1.00 €
zucchero, vaniglia, farina	(dispensa)

✓ *E se siamo di più?*

	per 15	per 20
Strudel salato	x 1,5	x 2
Uova in cocotte	x 1,5	x 2
Torta delicata con riso	x 1,5	x 2
Frollini salati	x 2,0	uguale
Filetti di branzino	x 1,5	uguale
Sfogliatine con crema e fragole	x 1,5	x 2

* I prezzi sono indicativi, variano da Nord a Sud e in base alle scorte della dispensa di ciascuno

Strudel con asparagi salmone e cipolla rossa (pag. 42)

Uova in cocotte con crema di porri e crescenza (pag. 42)

Strudel con asparagi salmone e cipolla rossa

Ingredienti (per 10 persone)

250 g di pasta sfoglia rettangolare
250 g di punte di asparago
250 g di cipolle rosse
125 g di filetto di salmone affumicato
120 g di formaggio latteria
latte
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette e fatele stufare con 1 cucchiaio di olio, un goccio di acqua e un pizzico di sale. Scottate le punte di asparago in tre dita di acqua leggermente salata, quindi scolatele e fatele raffreddare. Affettate il salmone e tagliate il formaggio in bastoncini.

2. Stendete la sfoglia e disponete metà delle punte di asparago nella parte centrale lasciando due rettangoli liberi ai lati (larghi quanto la striscia centrale). Distribuite le cipolle e sopra queste la metà dei bastoncini di formaggio, poi le fette di salmone, un altro strato di punte di asparago e infine il formaggio restante.

3. Tagliate i due rettangoli, ai lati della parte centrale, in strisce larghe 3 cm e chiudete lo strudel incrociandole sopra il ripieno. Spennellate con un goccio di latte e infornate a 180 °C per circa 30-35 minuti, o comunque fino a doratura.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi tagliate a fette e servite.

Uova in cocotte con crema di porri e crescenza

Ingredienti (per 10 persone)

1 kg di porri
400 g di crescenza
250 g di sedano rapa
10 uova a temperatura ambiente
2-3 fettine di pane integrale
burro; sale marino integrale

Preparazione

1. Pulite i porri e il sedano rapa. Tagliate il sedano in pezzetti e lessateli in 3 dita di acqua bollente e leggermente salata. Quando saranno teneri, scolateli e teneteli da parte. Tagliate anche i porri in pezzi regolari, lessateli nella stessa acqua dove avete cotto il sedano, finché saranno morbidi, e poi scolateli.

2. Trasferite le verdure in un mixer da cucina e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Riempite per tre quarti 10 cocotte, leggermente imburrate, con la crema di porri e sedano. Create una buchetta nella crema, mettete un dadino di burro e adagiate le uova sgusciate.

3. Coprite con la crescenza, tagliata a cubetti, e infornate a 170 °C per circa 15-20 minuti, o comunque fino a quando l'albume sarà ben cotto e il tuorlo morbido. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare per qualche minuto, quindi portate in tavola e servite, accompagnando con le fettine di pane integrale.

Torta delicata con riso erbette e mozzarella

Ingredienti (per 10 persone)

250 g di pasta brisée
250 g di erbette o spinaci già puliti
250 g di mozzarella di bufala; 3 uova
150 g di riso Carnaroli semi integrale
50 g di parmigiano grattugiato
coriandolo in polvere
sale marino integrale

Preparazione

1. Lessate il riso in acqua leggermente salata pari al doppio del suo volume per il tempo indicato sulla confezione. Una volta cotto, scolatelo e fatelo raffreddare.

2. In una ciotola raccogliete il riso freddo, le uova, leggermente sbattute, il parmigiano, una macinata di coriandolo e un pizzico di sale, e mescolate accuratamente. Tritate finemente le erbette crude, unitele al composto di riso e uova, e amalgamate ancora.

3. Stendete la pasta brisée in una teglia da 30 cm di diametro, foderata con carta forno, e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Versate all'interno il composto di riso, uova ed erbette, livellate con il dorso di un cucchiaio e infornate a 180 °C per circa 25 minuti.

4. Trascorso questo tempo, sfornate e distribuite sopra la mozzarella, tagliata a fette, e infornate nuovamente per altri 5 minuti o comunque fino a doratura. Levate, fate intiepidire, tagliate a fette e servite.

Torta delicata con riso erbette e mozzarella

Frollini salati con mandorle parmigiano e semi di papavero

(pag. 46)

Filetti di branzino con patate e carciofi

(pag. 46)

Frollini salati con mandorle parmigiano e semi di papavero

Ingredienti (per 15 biscotti)

200 g di farina tipo 1
100 g di burro
a temperatura ambiente
1 uovo grande
50 g di mandorle già pelate
30 g di parmigiano
20 g di semi di papavero
1 cucchiaino da caffè
di lievito per dolci
coriandolo in polvere
sale marino integrale

Preparazione

1. Tritate le mandorle e raccoglietele in una ciotola capiente. Aggiungete la farina, il parmigiano grattugiato, i semi di papavero, il lievito, una macinata di coriandolo e un pizzico di sale, e miscelate per bene. Unite il burro, tagliato a dadini, e amalgamate fino a ottenere un impasto bricioloso.

2. Incorporate infine l'uovo e impastate brevemente fino a formare un panetto sodo e omogeneo. Avvolgete con un foglio di pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per un paio di ore.

3. Trascorso il tempo di riposo, prendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo a uno spessore di 4-5 mm. Ritagliate i biscotti con un coppapasta a forma di uovo e uno a forma di testa di coniglietto. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 20 minuti o comunque fino a doratura.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e infine servite.

Filetti di branzino con patate e carciofi

Ingredienti (per 10 persone)

1 kg di filetti di branzino
800 g di patate
6 carciofi; 1/2 limone
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure. Tagliateli a metà ed eliminate le barbe, quindi fateli a fettine sottili e raccoglieteli man mano in una ciotola con acqua acidulata con il succo di 1/2 limone.

2. Scolate i carciofi e trasferiteli in una padella insieme a due cucchiai di olio. Mettete sul fuoco, incoperchiate e fate cuocere per 4-5 minuti. Al termine regolate di sale e di pepe.

3. Sbucciate le patate e, aiutandovi con una mandolina o un coltello affilato, tagliatele a fette spesse circa 2 mm. Disponete uno strato di patate sul fondo di una teglia oliata, distribuite la metà dei carciofi e adagiate sopra i filetti di branzino, leggermente sovrapposti.

4. Condite con un pizzico di sale e un filo di olio, coprite con le altre fette di patata e irrorate con un altro filo di olio. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 25 minuti o comunque fino a cottura e doratura delle patate.

5. Trascorso il tempo di cottura, levate, distribuite sopra i carciofi restanti e infornate ancora per 5 minuti. Sfornate, cospargete con foglie di prezzemolo e servite.

Sfogliatine con crema al latte fragole e granella di pistacchio

Ingredienti (per 10 persone)

250 g di pasta sfoglia
250 g di fragole
400 g di latte
25 g di zucchero
1 cucchiaio colmo di farina
(o di maizena)
1/2 cucchiaino da tè
di vaniglia in polvere
20 g di pistacchi non salati
già sgusciati
burro

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e ricavate 10 dischetti con un coppapasta da 8-10 cm di diametro. Adagiate i dischetti in altrettanti stampini, leggermente imburrati, e bucherellatene il fondo con una forchetta. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 10 minuti o comunque fino a leggera doratura. Sfornate, fate raffreddare e poi sformate.

2. Preparate la crema: raccogliete in un pentolino la farina, lo zucchero e la vaniglia. Aggiungete poco alla volta la metà del latte e stemperate bene con una frusta per eliminare i grumi; unite il latte restante, portate lentamente a bollore e, sempre mescolando, proseguite la cottura per circa 10 minuti, fino a quando la crema si sarà addensata. Spegnete, lasciate raffreddare e conservate in frigorifero.

3. Pulite le fragole e tagliatele a fettine. Tritate i pistacchi al coltello. Riempite le sfoglie con la crema e adagiate sopra alcune fettine di fragole. Completate con la granella di pistacchi e servite subito.

*✱ Fotografa, food writer e food stylist, **Stefania Zecca** collabora attivamente con Alice Cucina. La sua passione per la cucina inizia in famiglia, quando era poco più che una bambina, tra ricette scritte a mano su fogli improvvisati, matterelli e padelle della nonna paterna: erano gli anni in cui il fratello minore la chiamava Pepi(da cui prende nome il raffinato blog le ricettedipepi.it, di cui è autrice e curatrice). Ha scritto il libro "Favoloso Formaggio".*

Sfogliatine con crema al latte fragole e granella di pistacchio

CHE MISE!

DELICATI COLORI PASTELLO E CERAMICHE ISPIRATE AI CLASSICI SOGGETTI PASQUALI. LA TAVOLA DI PRIMAVERA SI VESTE FINALMENTE A FESTA

di EMANUELA BIANCONI

2

1

3

4

1. Per portare in tavola le uova e non solo: vassoi della collezione Lilly di **Villa D'Este Home Tivoli**. In ceramica bianca con decorazioni a quadretti vichy e ramage color biscotto. Prezzo: a partire da 5,50 euro.

2. Realizzato in ceramica lavorata a mano, l'uovo di **Virginia Casa**, linea Pasticceria, è perfetto come porta caramelle, cioccolatini o biscotti. Prezzo: 57 euro.

3. Il coniglietto di **Rosenthal** (collezione Rabbits) è il dolcissimo ornamento per la tavola di Pasqua. Distribuito da Sambonet Paderno. Prezzo: 30,50 euro.

4. Allegre e solari, le posate *Pois* di **Bugatti** regalano il giusto tocco di vivacità e personalità alla tavola di Pasqua. In acciaio inox 18/10. Prezzo: a partire da 4,65 euro.

5. Perfette per servire i vari antipastini, ecco il set di tre ciotoline con cucchiaino e vassoio in ceramica. Di **Villa D'Este Home Tivoli**, collezione Lilly. Prezzo: 12 euro.

6. D'ispirazione provenzale, menage e insalatiera di **Villa D'Este Home Tivoli**, collezione Rooster. In grès. Prezzo: a partire da 19,80 euro.

7. Per servire fino a 12 uova contemporaneamente, ecco il piatto in ceramica smaltata di **Pagnossin**, collezione Rabbit Bordallo Pinheiro. Disponibile nei colori

5

6

7

verde scuro e bianco. Prezzo: 22 euro.

8. Trio di vasi in vetro soffiato con base in legno di frassino di **LSA International** (collezione Axis). Ideale come centrotavola. Prezzo: 85 euro.

9. Coltelli da tavola di **Opinel**, collezione Bon Appétit. Il manico è in legno verniciato e la lama in acciaio inox Sandvik 12C27 modificato. Prezzo: a partire da 9,50 euro (l'uno).

10. Perfette come segnaposto in tavola, ecco le *Clippe Art* di **Ipac**. Disponibili nei colori rosa, celeste e verde. Prezzo: 7 euro (per il set da 2).

11. In materiale plastico, vassoio con manici di **Easy Life**, collezione Palace Garden. Prezzo: a partire da 8 euro.

12. In porcellana, i piatti da portata e da dessert di **Easy Life** (collezione Natura) sono decorati con delicati

8

9

10

motivi primaverili. Prezzo: a partire da 11 euro.

13. Elegante e a forma di fiore, l'originale antipastiera di **Wald**, linea Retrò-Très Chic, può essere utilizzata anche come centrotavola o svuotatasche. In ceramica. Prezzo: 63,70 euro.

14. A tema floreale e dai delicati toni pastello, piatto e ciotolina di **Greengate**: per portare in tavola la primavera! In porcellana. Prezzo: a partire da 15,90 euro (piatto da 20,5 cm).

15. Dalla elegante fantasia floreale, ecco il piatto porta uova di **Villeroy & Boch**. In vendita su eBay. Prezzo: 45 euro.

16. In vetro decorato, ecco il piatto-vassoio girevole di **Maiuguali**. Per una tavola davvero conviviale! Prezzo: 22,50 euro.

17. Tumbler in vetro di **LSA International** (collezione Sorbet). Disponibili in dieci colori. Prezzo: 16 euro (per il set da 2).

FREGIATO DEL MARCHIO DOP NEL 2007, L'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO È LO STRAORDINARIO INTERPRETE DEL MENU DI PATRIZIA FORLIN. CHE LO ABBINA A UOVA, CROSTACEI E FORMAGGI, ESALTANDONE TUTTO IL SAPORE E LE FRAGRANZE

ricette di **PATRIZIA FORLIN**
foto e styling di **GIORGIA NOFRINI**
testi di **EMANUELA BIANCONI**

MADAME ASPARAGO

Cocotte princesse

(pag. 56)

UN PIATTO CHE TRAE ISPIRAZIONE DALL'ARISTOCRATICA CUCINA FRANCESE: UOVA FRESCHE SERVITE IN COCOTTE CON ASPARAGI SALTATI, TARTUFO NERO E BIGNÈ.

Asparago bianco di Bassano

Pregiato ortaggio appartenente alla famiglia delle Liliacee, viene coltivato nei territori della provincia di Vicenza, in particolare nei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Nove, Tezze sul Brenta e Marostica. Nel novembre del 2007 ha ottenuto la dop, la denominazione di origine protetta. Presenta le seguenti caratteristiche: colore bianco, lunghezza tra i 18 e i 22 centimetri e diametro centrale minimo di 11 millimetri. I turioni, ben formati, dritti, interi e con apice serrato, sono teneri e non legnosi, di aspetto e odore freschi. Vengono venduti in mazzi da un kg o 1,5 kg, tutti uniformi e legati con il salice. Il gusto è tipicamente dolce-amaro.

Cocotte princesse

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di asparagi bianchi; 8 cucchiai di panna fresca
80 g di casatella; 8 uova
20 bignè piccoli; tartufo nero
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Fate scaldare la panna e versatela in quattro cocottine individuali. Distribuite la casatella, tagliata a dadini, e condite il tutto con un pizzico di sale e di pepe. Rompete le uova al centro, mettendone due per ciascuna cocotte, e salate leggermente il tuorlo. Infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 6 minuti.

2. Lavate gli asparagi, pelateli e tagliateli a losanghe. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Trasferiteli in una padella e fateli saltare velocemente per una decina di minuti. Quando risulteranno teneri, alzate la fiamma e fate asciugare il fondo di cottura. Aggiustate infine di sale.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le cocottine e profumate con una macinata di pepe. Servite accompagnando con gli asparagi saltati, il tartufo a lamelle e i bignè, messi in tre ciotoline diverse: in questo modo i commensali decideranno autonomamente quali condimenti utilizzare e in quale quantità.

Il triangolo del bianco

Ingredienti (per 4 persone) **500 g di asparagi bianchi; sale e pepe**
per la salsa al curry: **2 uova sode già sgusciate; 1 acciuga sott'olio; 2 cucchiai di succo di limone; 100 g di yogurt greco; 1 cucchiaio di curry; 20 g di olio extravergine di oliva; sale e pepe** – *per la salsa al gorgonzola*: **200 g di gorgonzola dolce**
100 g di panna fresca; 20 g di parmigiano grattugiato; sale
per la salsa alla rucola e songino: **30 g di rucola; 30 g di songino; 30 g di parmigiano grattugiato; 40 g di arachidi salate; 1 dl di olio extravergine di oliva**
il succo di 1 limone; sale

Preparazione

1. Lavate gli asparagi, asciugateli e pareggiateli eliminando la parte finale dei gambi più coriacea. Con l'aiuto di un pelapatate, sbucciateli ed eliminate la parte filamentosa. Legateli con uno spago da cucina e lessateli nell'apposita asparagiera per circa 8-12 minuti (il tempo può variare in base alla grandezza degli asparagi).

2. Trascorso il tempo di cottura, scolateli e disponeteli in un piatto. Conditeli con un pizzico di sale e una macinata di pepe, e teneteli da parte in caldo. Preparate la salsa al curry: sminuzzate al coltello le uova sode e l'acciuga, quindi aggiungete il curry, il succo di limone, l'olio e un pizzico di sale e di pepe. Frullate per bene il tutto. Incorporate infine lo yogurt fino a ottenere una crema omogenea.

3. Per la salsa al gorgonzola: scaldate la panna in un pentolino, unite il gorgonzola sminuzzato, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale, e mescolate finché la salsa non diventa densa e cremosa.

4. Per la salsa alla rucola e songino: raccogliete le arachidi, il succo di limone, l'olio e un pizzico di sale in un mixer da cucina, e frullate per bene. Aggiungete la rucola, il songino e il parmigiano, e frullate ancora fino a ottenere una salsa fine. Trasferite gli asparagi in un piatto di servizio, accompagnate con le tre salse e servite.

Risotto asparagi e gamberi al profumo di lime

(pag. 59)

LA DELICATEZZA DEGLI ASPARAGI BIANCHI SI UNISCE ALLA RAFFINATEZZA DEI CROSTACEI E ALLA FRESCHEZZA DEL LIME, IN UN RISOTTO DA VERI GOURMAND.

Brodo di asparagi

Versate 2 l di acqua in una pentola, unite 200 g di gambi di asparagi bianchi, 1 cipolla e una manciata di sale grosso. Mettete sul fuoco e fate cuocere per circa un'ora. Filtrate e utilizzate secondo ricetta.

UN PRIMO PIATTO DA SERVIRE A FETTE E CONDIVIDERE CON GLI OSPITI: ECCO COME PORTARE IN TAVOLA CON SEMPLICITÀ IL GUSTO DEGLI ASPARAGI BIANCHI.

Sformato di tagliolini agli asparagi e montasio

ALICE *(canale **221** DTT)*
Patrizia Forlin e Cristina Lunardini sono in onda con il programma "LA CASA DEL GUSTO". Su Alice tv!

Risotto asparagi e gamberi al profumo di lime

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Carnaroli; 400 g di asparagi bianchi
1/2 bicchiere di vino bianco; 1/2 cipolla bianca
50 g di parmigiano grattugiato; 160 g di gamberi già sgusciati
1/2 lime; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Eliminate il filamento scuro dell'intestino dai gamberi, quindi tagliateli a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola. Conditeli con un pizzico di sale, il succo del lime e un cucchiaio di olio, e mescolate per bene. Trasferite in frigorifero e tenete da parte.

2. Lavate gli asparagi e mondateli. Tagliate la parte più coriacea e tenetela da parte (vi servirà per il brodo). Ricavate le punte e tenete anche queste da parte; tagliate il resto del gambo a losanghe. Raccoglietele in una ciotola, unite la cipolla tritata, un pizzico di sale e di pepe e un cucchiaio di olio, e mescolate. Fate scaldare il fondo di una padella antiaderente. Versate gli asparagi e fateli saltare per una decina di minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e tenete da parte. In un'altra casseruola fate scaldare un cucchiaio di olio; unite il riso, mescolate e fate tostare. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi portate a cottura aggiungendo un mestolo di brodo bollente man mano che viene assorbito.

4. A metà cottura, unite gli asparagi saltati e le punte di asparago tenute da parte, regolate di sale e mescolate per bene. A cottura ultimata, spegnete e mantecate con un filo di olio e il parmigiano grattugiato. Unite i gamberi, ben scolati, e profumate con la scorza di lime grattugiata. Distribuite nei piatti da portata e servite all'onda.

Sformato di tagliolini agli asparagi e montasio

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di tagliolini; 300 g di asparagi bianchi; 1/2 l di brodo di asparagi bianchi
20 g di burro; 20 g di farina; 50 g di cipolla tritata; 100 g di montasio
50 g di parmigiano grattugiato; 10 fette di prosciutto crudo
olio extravergine di oliva; sale e pepe bianco

vi serve inoltre: **burro**

Preparazione

1. Lavate gli asparagi, mondateli e conservate la parte di gambo inferiore per fare il brodo. Tagliateli a losanghe e raccoglieteli in una ciotola. Unite la cipolla tritata e condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Fate scaldare il fondo di una padella antiaderente, unite gli asparagi e fateli saltare per una decina di minuti. Spegnete e tenete da parte.

2. Fate sciogliere il burro in una padella, unite la farina e fate cuocere fino a ottenere un roux. Filtrate il brodo di asparagi e portatelo a ebollizione, quindi togliete dal fuoco, aggiungete il roux e fate sciogliere bene mescolando con una frusta. Rimettete il tutto sul fuoco dolce e lasciate cuocere per 10 minuti. Infine regolate di sale.

3. Lessate i tagliolini in acqua bollente e leggermente salata. Nel frattempo fate riprendere il bollore alla vellutata e unitevi gli asparagi. Scolate i tagliolini, versateli nella vellutata e fateli insaporire per 1 minuto lasciandoli morbidi. Spegnete, unite il montasio a cubetti e il parmigiano, e incorporate per bene.

4. Imburrate uno stampo da plumcake e foderatelo con le fette di prosciutto, accavallandole leggermente l'una sull'altra. Versate i tagliolini nello stampo, livellate e coprite con le fette di prosciutto. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate riposare per 15 minuti. Quindi sformate su un piatto da portata e servite tagliato a fette.

LASAGNE A PORTAR VIA

CRISTINA LUNARDINI VESTE I PANNI CHE LE SONO PIÙ CONSONI, QUELLI DELLA "SFOGLINA", E REALIZZA PER I PRANZI E I PICNIC PASQUALINI BEN QUATTRO LASAGNE DIVERSE. CONFEZIONATE CON SFOGLIE NON SOLO CLASSICHE MA ANCHE CREATIVE E "COLORATE", ACCOLGONO FARCE GOLOSE E SORPRENDENTI

a cura della redazione; ricette di **CRISTINA LUNARDINI**
foto e styling di **MARINA DELLA PASQUA**

ALICE *(canale **221** DTT)*

Patrizia Forlin e Cristina Lunardini sono in onda con il programma "LA CASA DEL GUSTO". Su Alice tv!

Lasagna classica

Disponete 300 g di farina 00 a fontana. Rompete 3 uova in una ciotola, sbattetele leggermente e versatele al centro della fontana. Amalgamate con l'aiuto di una forchetta, unendo a poco a poco la farina e partendo dal centro. Lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (se l'impasto risulterà troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina). Formate una palla, coprite con una ciotola rovesciata (oppure con la pellicola trasparente) e lasciate riposare per 30 minuti.

Lasagna alla rapa rossa

Frullate 80 g di rapa rossa con 2 uova. Disponete 300 g di farina 00 a fontana, versate al centro il composto frullato e amalgamate con l'aiuto di una forchetta, unendo a poco a poco la farina e partendo dal centro. Lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (se l'impasto risulterà troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina). Formate una palla, coprite con una ciotola rovesciata (oppure con la pellicola trasparente) e lasciate riposare per 30 minuti.

Lasagna al farro

Miscelate 250 g di farina di farro e 50 g di semola, e disponetele a fontana. Rompete 3 uova in una ciotola, sbattetele leggermente e versatele al centro della fontana. Amalgamate con l'aiuto di una forchetta, unendo a poco a poco la farina e partendo dal centro. Lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (se l'impasto risulterà troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina). Formate una palla, coprite con una ciotola rovesciata (oppure con la pellicola trasparente) e lasciate riposare per 30 minuti.

Lasagna al nero di seppia

Disponete 300 g di farina 00 a fontana. Rompete 2 uova in una ciotola, unite 2 confezioni di nero di seppia e sbattete per bene. Versate il composto al centro della fontana e amalgamate con l'aiuto di una forchetta, unendo a poco a poco la farina e partendo dal centro. Lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo (se l'impasto risulterà troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina). Formate una palla, coprite con una ciotola rovesciata (oppure con la pellicola trasparente) e lasciate riposare per 30 minuti.

Lasagne con polpettine di carne melanzane e fiordilatte

(pag. 64)

Lasagne rosé alla rapa rossa con vellutata di asparagi e fiori di zucca

(pag. 64)

Lasagne con polpettine di carne melanzane e fiordilatte

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di pasta classica; 400 g di macinato misto di maiale e vitello; 500 g di polpa di pomodoro; 2 uova; 60 g di parmigiano grattugiato; 50 g di pane; 1/2 bicchiere di latte; 1 ciuffo di prezzemolo; 1/2 cipolla; 1 melanzana tonda; 300 g di fiordilatte 150 g di parmigiano; farina; olio di semi di arachide; olio extravergine di oliva sale e pepe

vi servono inoltre: **parmigiano; burro**

Preparazione

1. Fate ammorbidire il pane nel latte. Aggiungete il macinato, le uova, il parmigiano, il prezzemolo, tritato finemente, e un pizzico di sale e di pepe, e amalgamate per bene fino a ottenere un impasto piuttosto sodo. Formate tante palline da circa 2 cm di diametro. Fate stufare la cipolla, tritata, in un tegame con un filo di olio e un goccio di acqua. Versate la polpa di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per qualche minuto.

2. Aggiungete le polpettine nel tegame, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tante lasagne rettangolari, spolverizzate con un po' di farina e fate asciugare per qualche minuto. Lavate la melanzana, spuntatela e tagliatela a cubetti. Infarinateli, passateli al setaccio e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

3. Lessate le lasagne in acqua bollente leggermente salata, scolatele e fatele asciugare su un telo pulito cosparso con un po' di parmigiano. Ungete una teglia da forno con un filo di olio e disponete uno strato di pasta. Coprite con il sugo e le polpettine, e continuate con le melanzane a cubetti, il parmigiano grattugiato e il fiordilatte a dadini. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con la pasta. Completate con parmigiano e burro in fiocchetti, e fate gratinare a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e lasciate riposare per 15 minuti. Servite a fette.

Lasagne rosé alla rapa rossa con vellutata di asparagi e fiori di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di pasta alla rapa rossa; 1 mazzo di asparagi; 12 fiori di zucca 50 g di burro; 50 g di farina (più altra per spolverizzare); 1 ciuffo di maggiorana olio extravergine di oliva; sale e pepe

vi servono inoltre: **50 g di parmigiano; burro**

Preparazione

1. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tanti rettangoli, spolverizzateli con un po' di farina e fateli asciugare per qualche minuto. Pulite gli asparagi, legateli a mazzetto e lessateli in acqua bollente e salata. Scolateli e tenete da parte l'acqua di cottura.

2. Per la vellutata: fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e fate tostare. Versate l'acqua di cottura degli asparagi (circa 1 l), salate, pepate, profumate con la maggiorana e proseguite la cottura fino ad addensamento. Pulite i fiori di zucca e apriteli, tagliate gli asparagi a tocchetti. Lessate i rettangoli di sfoglia in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli asciugare su un telo pulito e leggermente cosparso di parmigiano.

3. Ungete una teglia da forno con un filo di olio e disponete uno strato di pasta. Coprite con la vellutata e cospargete con gli asparagi e i fiori di zucca aperti. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con una spolverizzata abbondante di parmigiano e il burro in fiocchetti, e fate gratinare a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate riposare per 15 minuti, quindi tagliate a fette, guarnite con altra maggiorana e servite.

Lasagne al farro con
pesto alle erbe aromatiche
fonduta di taleggio
fagiolini e patate

(pag. 67)

Lasagne al nero di seppia con salmone e zucchine al profumo di timo

Lasagne al farro con pesto alle erbe aromatiche fonduta di taleggio fagiolini e patate

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di pasta al farro; 20 g di menta; 20 g di timo; 20 g di basilico; 50 g di maggiorana 100 g di prezzemolo; 150 g di gherigli di noce; 200 g di fagiolini già lessati 1 patata già lessata; 50 g di parmigiano; farina; olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la fonduta: **1/2 l di latte; 40 g di farina; 40 g di burro; 50 g di grana 100 g di taleggio; sale e pepe bianco**

vi servono inoltre: **50 g di parmigiano; 1 ciuffo di prezzemolo; burro**

Preparazione

1. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tanti rettangoli, spolverizzateli con un po' di farina e fateli asciugare per qualche minuto. Preparate il pesto: lavate le erbe aromatiche, asciugatele delicatamente e raccoglietele in un mixer da cucina. Unite i gherigli di noce e il parmigiano grattugiato, e frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto omogeneo. Regolate di sale e di pepe.

2. Per la fonduta: fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e fate tostare. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una besciamella densa. Incorporate i formaggi grattugiati, regolate di sale e di pepe e poi spegnete.

3. Lessate i rettangoli di sfoglia, scolateli e fateli asciugare su un telo leggermente cosparso di parmigiano. Ungete una teglia da forno e disponete uno strato di pasta. Coprite con la fonduta e poi cospargete con qualche goccia di pesto, i fagiolini e la patata a cubetti. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con una spolverizzata di parmigiano e il burro in fiocchetti, e fate gratinare a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate riposare per 15 minuti, quindi tagliate a fette, guarnite con altro prezzemolo e servite.

Lasagne al nero di seppia con salmone e zucchine al profumo di timo

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di pasta al nero di seppia; 400 g di salmone fresco a fettine 3 zucchine; 200 g di salsa di pomodoro; 500 g di panna fresca 1 rametto di timo; 1 spicchio di aglio; farina; olio extravergine di oliva; sale

vi servono inoltre
50 g di parmigiano; burro

Preparazione

1. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tanti rettangoli, spolverizzateli con un po' di farina e fateli asciugare per qualche minuto. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a cubetti. Fate rosolate l'aglio con un filo di olio in una padella, unite le zucchine, profumate con il timo e fate saltare per una decina di minuti.

2. Lessate i rettangoli di sfoglia in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli asciugare su un telo pulito e leggermente cosparso di parmigiano. Ungete una teglia da forno con un filo di olio e disponete uno strato di pasta. Coprite con le fettine di salmone, salate e versate sopra la salsa di pomodoro, le zucchine e un filo di panna. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

3. Terminate con una spolverizzata abbondante di parmigiano e il burro in fiocchetti, e fate gratinare a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate riposare per 15 minuti, quindi tagliate a fette, guarnite con altro timo e servite.

IL TACCUINO

DIRE, FARE, SCOPRIRE…
di **GIULIA MACRÌ**

E LE STELLE STANNO A GUARDARE

C'è una triangolazione eccelsa tra **Roma** e **Capri**, che gareggia per prestigio dell'ospitalità e dell'offerta gastronomica, per caratura degli chef e per eccezionalità di location. Con affaccio mozzafiato su Colosseo, o sui faraglioni capresi, a scelta. Il romanissimo *Palazzo Manfredi*, nel primo caso, delizioso hotel di charme che, oltre alla posizione praticamente unica al mondo, ha nel *Ristorante Aroma* il suo fiore – anzi, il suo astro – all'occhiello: la cucina creativa e sofisticata di Giuseppe Di Iorio, entrata nel firmamento degli stellati due anni fa. Sull'isola delle sirene, due le destinazioni gourmet con spettacolari viste mare: *Mammà*, il ristorante nato sotto l'egida di Gennaro Esposito nel 2013 e oggi guidato con sapienza da Salvatore La Ragione, e *Monzù* dell'*Hotel Punta Tragara*, con il giovane Luigi Lionetti, caprese doc, che unisce talento e mestiere in piatti che lasciano il segno. Il fil rouge? La proprietà comune di questi gioielli, che, talvolta, ne riunisce le 3 rappresentanze in memorabili cene a 6 mani. E quando capita, le stelle di Roma e di Capri brillano ancora di più.

www.palazzomanfredi.com; www.aromarestaurant.it;
www.hoteltragara.com; www.ristorantemamma.com

10 ANNI IN UN MENU

Compiuti i dieci anni di attività, il ristorante su uno dei belvedere più spettacolari di **Roma**, l'*Imago* (*nomen omen*, ovviamente) dell'Hotel Hassler, celebra questo importante anniversario con un nuovo menu che racconta in qualche modo l'impresa e lo scorrere del tempo, dalla rivoluzione del concept culinario, che trasformava un buon ristorante d'albergo in ristorante gourmet, alla cucina che combina la grande tradizione italiana con quella indiana, o giapponese. L'executive chef, del resto, è Francesco Apreda, napoletano di nascita, romano d'adozione, che qui ha fatto il suo apprendistato da ragazzo, per poi esercitare nei migliori ristoranti del mondo e tornare all'Hassler della Capitale, maturo, esperto e ricco di nuovoi stimoli creativi. Lo speciale rapporto con Robert Wirth, l'erede della dinastia alberghiera proprietaria dell'hotel, ha fatto il resto: un percorso che ha portato all'ottenimento della prestigiosa stella e che, oggi, in occasione di questo significativo compleanno dell'Imago, si traduce in un menu di 10 piatti emblematici. Uno per tutti (il preferito di Wirth): capesante impanate, ripiene di mozzarella di bufala, sedano e tartufo nero… e la storia continua!

CUCINARE, CHE PASSIONE

Giacchè ormai la passione dilaga, ecco che l'offerta di corsi di cucina e di pasticceria si arricchisce e si specializza d'ogni possibile programma didattico. L'importante è scegliere la scuola giusta, leggi "qualificata". A **Milano**, il campus **Congusto** propone corsi per professionisti e lezioni per appassionati, per bambini e persino per single. In programma nel primo semestre, quelli di pasticceria, cioccolateria, gelateria. www.congusto.com

METTI UNA SERA A CENA, MA ANCHE A PRANZO...

... E metti i prodotti sopraffini di una bottega gastronomica storica - *La Tradizione* - con il progetto creativo di uno chef esperto - Anthony Genovese -: così è nato *Secondo Tradizione. Banco&Cucina*, una formula di ristorazione rinnovata, a **Roma**, fondata sulla volontà di proporre l'eccellenza di una volta alla clientela contemporanea, di trasformare anche il pasto quotidiano in un'esperienza dal sapore unico. Come? Al banco, formaggi e affettati pregiati selezionati da Stefano Lobina e Francesco Praticò; dalla cucina, con Piero Drago e il suo secondo Jacopo Ricci ai fornelli, due menu, uno di classici romani (con gli ingredienti di cui sopra) e uno più creativo, curati da Francesco di Lorenzo; dalla cantina, ottime

proposte e, volendo, belle sorprese (fatevi guidare da Giulia Quintigliani e Andrea Pistoia). Insomma, c'è una regia ben orchestrata, grandi competenze, ma soprattutto c'è il team: quello che fa davvero la differenza.www.secondotradizione.it

MILANO IN SALSA NIPPONICA

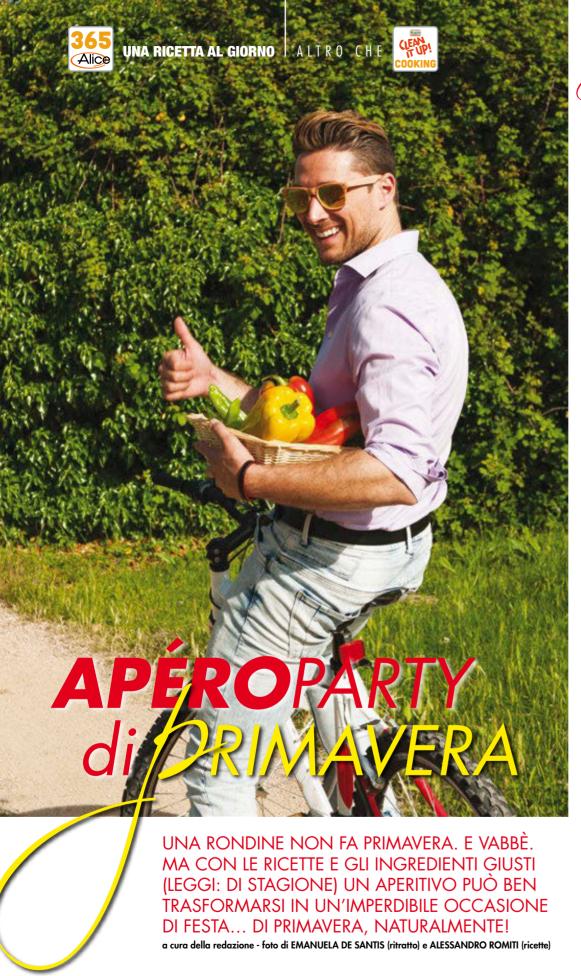
Il nuovo elisir dell'alimentazione sana viene dal Giappone, si chiama *miso* ed è ricco di preziosi elementi nutrizionali. Nella terra del Sol Levante, *l'hacho miso* (di sola soia) è tradizionalmente nel menu imperiale e, insieme agli altri tipi (il *mugi miso*, di soia e orzo e il *kome miso*, di riso e soia) condisce piatti nazionali, come la zuppa omonima, quella di Udon, i *noodles* e il *Ramen*. Per gustarli nella versione più autentica, basta andare a **Milano**, in via Solferino 41: il *Ristorante Ramen Misoya* si è imposto in breve tempo come l'indirizzo di riferimento di questa e altre specialità della migliore cucina giapponese, preparate ad arte con ingredienti di primissima qualità.

ALL'OMBRA DEL VESUVIO

Un motivo in più per una visita a **Torre del Greco** (Napoli), la città del corallo all'ombra del Vesuvio, sul Golfo di Napoli, è, adesso, anche il nuovo *Josè Restaurant*, il ristorante alla carta di Tenuta Villa Guerra, dove è di recente approdato lo chef stellato Domenico Iavarone (proveniente dalla penisola sorrentina, altro paradiso dell'alta cucina). Nella raffinata cornice della tipica villa vesuviana, il progetto gastronomico della famiglia Confuorto e di Iavarone punta sulla valorizzazione del territorio, attraverso l'uso sapiente delle materie prime locali. Preziose gemme nelle mani di un chef eccellente, proprio come fu il corallo nella rinomata gioielleria del posto.

APÉROPARTY di PRIMAVERA

UNA RONDINE NON FA PRIMAVERA. E VABBÈ. MA CON LE RICETTE E GLI INGREDIENTI GIUSTI (LEGGI: DI STAGIONE) UN APERITIVO PUÒ BEN TRASFORMARSI IN UN'IMPERDIBILE OCCASIONE DI FESTA… DI PRIMAVERA, NATURALMENTE!

a cura della redazione - foto di EMANUELA DE SANTIS (ritratto) e ALESSANDRO ROMITI (ricette)

Uova di quaglia uno-tira-l'altro con salsa rossa

Ingredienti (per 4 persone)

24 uova di quaglia
2 uova di gallina; farina
pangrattato; noce moscata
aceto di vino bianco
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la salsa rossa

3 pomodori cuore di bue maturi
1 peperone rosso
1 rametto di origano
1 rametto di timo
1 ciuffo di basilico
1 spicchio di aglio
semi di papavero; tabasco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per la salsa rossa. Arrostite il peperone sulla fiamma del fornello, utilizzando uno spargifiamma. Mettetelo in un sacchetto di carta per il pane, chiudete e lasciate riposare per una ventina di minuti. Trascorso il tempo, levatelo, spellatelo, tagliatelo a metà, eliminate i semi e le coste bianche interne e tagliatelo a dadini. Tagliate a dadini anche i pomodori.

2. Scaldate un filo abbondante di olio in una casseruola con lo spicchio di aglio, schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite le due dadolate e lasciate insaporire per qualche minuto. Profumate con un po' di origano e di timo, tritati, e con una macinata di pepe, salate e proseguite la cottura a fuoco dolce per una ventina di minuti, mescolando ogni tanto.

3. Al termine, levate, trasferite nel bicchiere del mixer, unite qualche

foglia di basilico e, se vi piace, qualche goccia di tabasco, e frullate fino a ottenere una salsa liscia. Regolate di sale, aggiungete 1 cucchiaino di semi di papavero e mescolate. Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per almeno 1 ora.

4. Intanto, preparate le uova di quaglia. Fate rassodare le uova per 3 minuti a partire dal bollore in acqua acidulata con un po' di aceto. Scolatele, raffreddatele in acqua fredda e scolatele.

5. Sgusciate le uova (di gallina) in un piatto fondo, salate, profumate con un po' di pepe e una grattugiata di noce moscata, e sbattetele con una forchetta, giusto per slegarle.

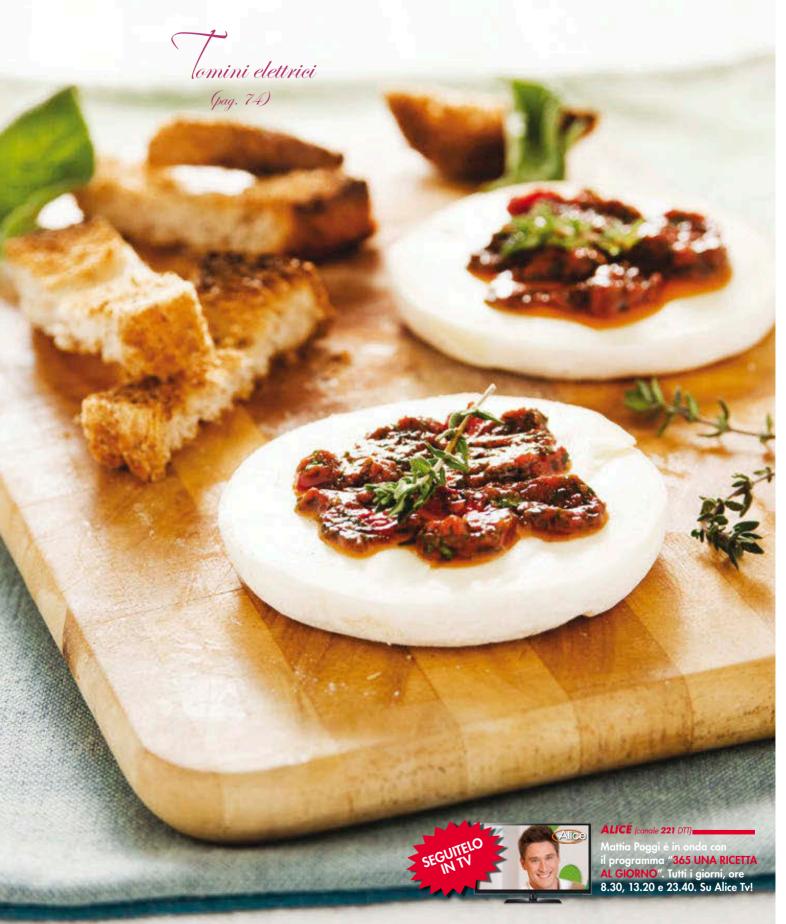
6. Passate le uova di quaglia prima in un po' di farina, quindi nelle uova sbattute e infine in un po' di pangrattato, premendole leggermente per far aderire la panatura. Ripassatele nelle uova e nel pangrattato per completare la panatura e tenetele da parte.

7. Scaldate abbondante olio di semi in una casseruola e friggete le uova. Man mano che sono dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, portate in tavola e servite con la salsa rossa ben fredda, guarnita con un ciuffetto di basilico, a parte.

Tomini elettrici

(pag. 74)

Sformatini di patate ricotta di bufala e alici al timo e lavanda

(pag. 74)

Tomini elettrici

Ingredienti (per 4 persone)

1-2 tomini a cilindro (tomino canavesano)
1 peperoncino
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 rametto di timo
1 ciuffo di salvia
1 ciuffo di prezzemolo
pane casereccio
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
pepe

Preparazione

1. Scaldate 1 dl di olio in una casseruola con l'aglio. Eliminate quest'ultimo, levate dal fuoco, aggiungete il concentrato di pomodoro e il peperoncino, tagliato a rondelle, e mescolate. Profumate con le erbe aromatiche, tritate, e lasciate raffreddare.

2. Tagliate ogni tomino a rondelle spesse un paio di cm. Trasferite le rondelle in un contenitore dai bordi alti, spruzzatele con un po' di aceto e pepatele. Versate il condimento e fate riposare per un paio di ore.

3. Trascorso il tempo, disponetele nei piattini individuali, velatele con un po' del condimento e servitele con a parte crostini di pane casereccio, tostati in forno.

Sformatini di patate ricotta di bufala e alici al timo e lavanda

Ingredienti (per 4 persone)

1/2 kg di patate rosse
50 g di pecorino grattugiato
50 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 rametto di timo
erbette di Provenza tritate
fiori di lavanda secchi
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la farcitura

200 g di ricotta di bufala
20 g di filetti di acciuga sott'olio
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola. Unite 1 cucchiaio di olio, l'uovo e i formaggi grattugiati. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e 1 cucchiaio di erbe di Provenza e amalgamate. Trasferite in frigorifero e lasciate raffreddare per un'oretta.

2. Trascorso il tempo, distribuite il composto negli stampini, leggermente unti e spolverizzati di pangrattato. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una ventina di minuti, o comunque fino a doratura. Levate, lasciate intiepidire e sformate dagli stampini. Man mano, disponete gli sformatini su un foglio di carta assorbente da cucina.

3. Scolate i filetti di acciuga e stemperateli a fuoco basso in una piccola casseruola con un filo di olio. Scolate per bene la ricotta di bufala, passatela a un setaccio sottile e lavoratela in crema con un cucchiaio di legno.

4. Raccogliete la ricotta lavorata in un sac à poche con bocchetta rigata. Guarnite ogni sformatino, al centro, con un ciuffo di ricotta, completate con una colata di acciughe stemperate, 1-2 foglioline di timo e po' di lavanda, e servite.

Ami cucinare? Scarica la 365 una ricetta al giorno, la App gratuita di Regina Clean It Up realizzata in collaborazione con Alice Tv, ricca di contenuti sfiziosi! E tieniti pronto a cucinare perché dal 27 gennaio è partito il nuovo concorso Regina Clean It Up con tanti fantastici premi in palio.

Crostini all'aringa sciocca crema di lupini e paprica

Ingredienti (per 4 persone)

2-3 filetti di aringa sciocca
150 g di lupini in salamoia
1 limone
1 rametto di aneto
4-5 fette di pane di segale
senape
paprica affumicata
olio extravergine di oliva
pepe

Preparazione

1. Scolate i lupini, raccoglieteli in una ciotola, coprite di acqua e lasciate a bagno per un'oretta, per fargli perdere il sale. Trascorso il tempo di ammollo, scolateli, lavateli, sbucciateli e raccoglieteli nel bicchiere del mixer.

2. Aggiungete 4 cl di acqua, 1 cucchiaino di senape e 1 cucchiaio di succo del limone, profumate con un pizzico di paprica e frullate, aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere una salsina della consistenza di una maionese.

3. Tagliate i filetti di aringa a fettine sottili. Tagliate le fette di pane in quadrati di 5 cm di lato. Guarnitele con la crema di lupini e 1-2 fettine di aringa. Profumate con un pizzico di pepe, completate con 1 ciuffettino di aneto e servite.

Crostini all'aringa sciocca crema di lupini e paprica

365 Alice
Aprile
UNA RICETTA AL GIORNO
Regina
CLEAN IT UP!
COOKING
LUN
MAR
MER
GIO
VEN
SAB
DOM
27
28
29
30
31
1
2
3
I legumi freschi sono una bontà. In questa stagione non avete che l'imbarazzo della scelta.
A pag. 130 tante ricette golose!
5
7
Vi servono poche gocce di succo di limone? Non tagliatelo a metà. Sarà sufficiente forarlo con uno spiedino e spremere quello che vi serve.
8
Ospiti a pranzo! Stupiteli con le ricette da aperoparty alla Mattia Poggi.
10
11
12
13
14
16
Per la classica colazione di Pasqua provate qualcosa di meno classico: le uova di quaglia con salsa rossa di Mattia Poggi!
17
18
19
20
Dovete squamare il pesce? Inumidite la pelle con un po' di aceto bianco. Le squame verranno via senza fatica!
22
Inizia oggi, e durerà per sette settimane, la manifestazione "Vino in festa". Dove? A Bolzano e nei comuni circostanti di Appiano, Terlano, Andriano e Nalles.
25
Appuntamento da segnare in calendario: a Nazzano, Rm, c'è la sagra delle pappardelle al cinghiale.
26
Qualche trucco per sgusciare le uova velocemente e senza romperle? Andate a pag. 78.
28
29
30

BARCELLONA

È in edicola **Barcellona**, il volume della collana "**Diari di Viaggio** - **I Quaderni**". Una guida completa e aggiornata con tutto il meglio della città catalana: i **must** da non perdere, da **Anton Gaudì** alle **Ramblas**, gli angoli da scoprire, le **novità** e i nuovi spazi. I consigli per **dormire**, dagli **hotel** di lusso ai **b&b**; i **ristoranti** top e i **tapas bar**; i negozi per lo **shopping** trendy e originale; i **locali** del famoso **divertimento** della movida notturna. Una guida ricca di **indirizzi**, **informazioni** pratiche, **cartine**, e tante splendide **fotografie**.

IN EDICOLA

ANDATE al SODO

ALIMENTO STRAORDINARIAMENTE VERSATILE, L'UOVO È SIMBOLO DI VITA E PROSPERITÀ. INFATTI, È UNO DEI GRANDI INTERPRETI DELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE PASQUALE. MONICA BIANCHESSI LO RENDE PROTAGONISTA, IN VERSIONE SODA, DI INSALATE E PIATTI UNICI COLORATI E SFIZIOSISSIMI

ricette di MONICA BIANCHESSI; foto e styling di VIRGINIA REPETTO
testi di EMANUELA BIANCONI

Uova ripiene pasquali

Ingredienti
(per 4-6 persone)

6 uova grandi
1 scatoletta piccola di tonno sott'olio
4 cucchiai di maionese ben soda
1 cucchiaio di capperi sott'aceto
1 ciuffo di prezzemolo riccio
sale

Preparazione

1. Raccogliete le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda, aggiungete un pizzico di sale e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda. Rompete il guscio, lasciatele in ammollo per 20 minuti e poi sgusciatele. Con un coltello togliete la calotta alle uova e pareggiate il fondo. Con un cucchiaino estraete il tuorlo e spremetene 2 nello spremiaglio formando così dei piccoli riccioli.

2. In una ciotola lavorate il tonno con una forchetta, aggiungete la maionese, i capperi tritati, i tuorli sodi restanti e gli albumi delle 2 uova utilizzate per fare i riccioli, e amalgamate. Farcite le uova con il composto ottenuto, guarnite con le foglie di prezzemolo e i riccioli di tuorlo, e servite.

Uova ripiene e gratinate
(pag. 82)

Uovo fritto con insalatina di rucola

(pag. 82)

Uova ripiene e gratinate

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova
1 patata a pasta bianca già lessata
4 filetti di acciughe
1 cucchiaio di pane panko
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio piccolo
2 cucchiai di provolone grattugiato
100 g di insalatina da taglio
8 cetriolini sott'aceto
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Raccogliete le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda e aggiungete un pizzico di sale. Mettete sul fuoco e portate a ebollizione per 6 minuti. Trascorso il tempo di cottura, scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda per fermare la cottura. Rompete il guscio e lasciatele in ammollo per 20 minuti.

2. Trascorso questo tempo, sgusciatele, tagliatele perfettamente a metà e prelevate i tuorli, che dovranno essere cremosi e non perfettamente sodi. Schiacciate la patata lessata e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola.

3. Unite le acciughe tritate, il prezzemolo, un quarto dell'aglio, spremuto con l'apposito attrezzo, il provolone grattugiato, un filo di olio e i tuorli, e amalgamate con una forchetta fino a ottenere un composto piuttosto grossolano.

4. Con un cucchiaio farcite le metà delle uova e spolverizzate con il panko. Infornate a 200 °C e fate gratinare per una decina di minuti. Distribuite l'insalatina nelle ciotoline individuali, tagliate i cetriolini a fettine e uniteli all'insalatina. Sfornate le uova e trasferitele nei piatti da portata. Accompagnate con l'insalatina e servite.

Uovo fritto con insalatina di rucola

Ingredienti (per 4 persone)

6 uova
100 g di rucola
50 g di pecorino a scaglie
4 fette di salame cacciatorino
1 rametto di timo
50 g di farina 00
100 g di pane panko
1 cucchiaio di aceto di mele
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Raccogliete 4 uova in un pentolino, coprite con acqua fredda e aggiungete un pizzico di sale. Mettete sul fuoco e portate a ebollizione per 6 minuti. Trascorso il tempo di cottura, scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda per fermare la cottura. Rompete il guscio e lasciatele in ammollo per 20 minuti.

2. Trascorso questo tempo, sgusciatele e passatele prima nella farina, poi nelle uova restanti sbattute e infine nel panko, aromarizzato con le foglioline di timo sfogliato. Scaldate abbondante olio di semi in padella e friggetele fino a quando la superficie sarà ben dorata e croccante. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

3. Tagliate il cacciatorino a cubetti. Condite la rucola con un'emulsione di olio extravergine, aceto di mele e sale. Distribuite l'insalata in 4 ciotoline individuali e cospargete con le scaglie di pecorino e i dadini di cacciatorino. Sistemate al centro l'uovo fritto e servite immediatamente.

Uova sode ripiene di sgombro al peperoncino

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova grandi
10 g di foglie di prezzemolo
60 g di filetti di sgombro piccanti ben sgocciolati
1 cucchiaio raso di capperi sotto sale
1 filetto di acciuga
2 cucchiai di maionese

per la decorazione

1 ciuffo di prezzemolo
paprica affumicata

Preparazione

1. Raccogliete le uova in un pentolino, copritele con acqua fredda, mettetele sul fuoco medio alto e portate a bollore. Quando l'acqua inizia a bollire, mettete il coperchio sulla pentola e spegnete il fuoco. Lasciate le uova immerse nell'acqua bollente per 11 minuti, quindi scolatele, picchiettatele leggermente, per incrinare il guscio, e immergetele in acqua fredda per 10 minuti, rinnovando l'acqua almeno 1 volta.

2. Sgusciate le uova, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e togliete i tuorli, che userete per preparare il ripieno. Tenete gli albumi da parte.

3. Con un mixer a immersione frullate le foglie di prezzemolo, i filetti di sgombro, i capperi dissalati e il filetto di acciuga. Aggiungete i tuorli e la maionese, e mixate ancora fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

4. Con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia, riempite gli albumi con la farcitura. Guarnite a piacere con qualche fogliolina di prezzemolo, tritata, e un po' di paprica affumicata, e servite.

Uova sode ripiene di sgombro al peperoncino

I.P. I Filetti di Sgombro Mareblu piccanti all'olio di oliva sono della tipologia Scomber Scombrus, caratterizzati da un colore chiaro e da carni morbide e saporite. Ogni sgombro è senza conservanti, cotto al vapore e arricchito con un peperoncino, una foglia di alloro e un cetriolino: ingredienti semplici per preservare al meglio il gusto e la ricchezza nutrizionale di questo alimento ricco di Omega 3.

Uovo marinato con cavolo cappuccio viola e sesamo

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova grandi
1/2 cavolo cappuccio viola
1 foglia di alloro
300 ml di aceto di vino rosso
1 anice stellato; sale

per l'insalata

1/2 cavolo cappuccio viola
35 g di olio di sesamo
1 cucchiaio di aceto balsamico
1 peperoncino
1 cucchiaio di semi di sesamo tostato
germogli di soia; sale

1 2

1. RASSODATE E SGUSCIATE LE UOVA

Raccogliete le uova in un pentolino, coprite con acqua fredda, salate e portate a ebollizione per 6 minuti. Scolate le uova sode, passatele sotto un getto di acqua fredda, lasciatele in ammollo in acqua per 20 minuti e poi sgusciatele.

2. PREPARATE L'ACQUA AROMATIZZATA

Raccogliete 250 ml di acqua, l'anice stellato, l'alloro e 4 g di sale in una casseruola. Mettete sul fuoco, portate a ebollizione per 3 minuti e poi spegnete.

3. UNITE IL CAVOLO E L'ACETO

Aiutandovi con una mandolina (oppure con un coltello ben affilato), tagliate il cavolo cappuccio a fette sottili. Lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente fredda e poi scolatele. Aggiungete le fettine di cavolo nell'acqua calda aromatizzata, versate l'aceto di vino rosso e mescolate per bene. Lasciate in infusione per circa 15 minuti.

3 4

4. METTETE LE UOVA NELL'ACQUA COLORATA

Trascorso il tempo di infusione, filtrate il liquido viola e raccoglietelo in un contenitore dai bordi alti. Immergete le uova, copritele e fatele marinare per 24 ore in frigorifero. Affettate finemente l'altra metà del cavolo cappuccio e poi lavatelo accuratamente. In una ciotolina sbattete l'olio con l'aceto e un pizzico di sale. Condite il cavolo cappuccio con l'emulsione e lasciate marinare per 10 minuti. Completate con i semi di sesamo e il peperoncino, privato del picciolo e dei semi e tagliato a filetti. Formate un nido con l'insalata di cavolo viola, sistemate un uovo marinato, aperto a metà, decorate con i germogli di soia e servite.

Come sgusciarle?
Una volta cotte, scolate le uova, passatele sotto un getto di acqua fredda e poi lasciatele in ammollo in acqua per almeno 20 minuti. Trascorso questo tempo, prelevatele e sgusciatele. Ecco tre metodi per farlo senza il rischio di romperle.

Classico: battete delicatamente le uova su un piano di lavoro e rompete il guscio da entrambe le estremità. Quindi, cominciando dall'estremità più larga, rimuovete sia il guscio sia la membrana bianca.

Rapido: raccogliete un uovo sodo alla volta in un bicchiere di vetro. Riempitelo di acqua, coprite con la mano e agitate velocemente: il guscio scomparirà e l'uovo rimarrà intatto.

Divertente: battete delicatamente le uova, sia la punta sia il fondo, su un piano di lavoro. Praticate due fori, uno più piccolo e uno più grande, e soffiate: l'uovo schizzerà fuori dal guscio in un solo colpo!

Un consiglio
L'uovo si è rotto in cottura? Aggiungete un cucchiaino di aceto all'acqua di cottura: in questo modo le proteine dell'albume coaguleranno più in fretta e sigilleranno l'apertura.

4 minuti

L'albume è rappreso leggermente e il tuorlo rimane morbido

7-8 minuti

La cottura standard: albume e tuorlo sono ben rassodati

10 minuti

Per chi preferisce il tuorlo ancora più sodo

COCCO (i)DEE

SODE, IN CAMICIA, A FRITTATA... CUCINARE LE UOVA NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE E DIVERTENTE!

di EMANUELA BIANCONI

1. In acciaio inox, *Bolliuova* di **Ipac** consente di cuocere fino a quattro uova sode alla volta in tutta sicurezza e semplicità. Prezzo: 3,99 euro.

2. Per realizzare l'uovo in camicia perfetto: rompete l'uovo all'interno di *Cocco Deh*, mettetelo in una pentola con acqua bollente e cuocete per appena 2-3 minuti. Di **Ipac**. Prezzo: 8,99 euro.

3. Ideale per realizzare insalatone e piatti freddi, lo strumento di **Zeal** consente di tagliare le uova sode a fette o a quarti regolari. Distribuito da Künzi. Prezzo: 16,60 euro.

4. Per realizzare delle perfette fettine di uova sode, ecco *Ovo*, il pratico tagliauova di **Ipac**. Prezzo: 7,99 euro.

5. Per tagliare le uova sode a fettine o a spicchi tutti uguali, ecco l'affetta uovo di **Tescoma**, linea Presto.

In acciaio inox e plastica resistente. Prezzo: 9,90 euro.

6. *Space* sono le formine in silicone di **Maiuguali** per cuocere le uova a forma di astronauta e astronave. Prezzo: 18 euro.

7. Un uovo sodo a forma di cuore, farfalla, casetta o locomotiva? Adesso possibile grazie al set di formine di **Tescoma**, linea Presto. Prezzo: 11,90 euro.

8. Come affrontare il temutissimo momento in cui si deve girare la frittata? Con il *girafrittata* di **Ipac**. In acciaio e silicone antigraffio. Prezzo: 8,49 euro.

9. *Gallina* è il porta uova in metallo laccato e sagomato di **Arti e Mestieri**. Prezzo: 45 euro.

10. Qualche difficoltà nel separare i tuorli dagli albumi? Nessun problema grazie allo shaker di **Tescoma**, linea Delìcia. Prezzo: 11,90 euro.

11. Ideale per preparare frittatine, uova all'occhio di bue o pancake, la formina di **Zeal** è divertente e semplice da utilizzare. Distribuito da Künzi. Prezzo: 7,90 euro.

12. Il girafrittata di **Tescoma** (linea Presto) consente di preparare frittate, tortilla e omelette… Senza il rischio di fare la frittata! Prezzo: 24,90 euro.

13. Ditelo con… un uovo! *Love*, formine in silicone per cuocere le uova e dichiarare il proprio amore. Di **Maiuguali**. Prezzo: 20 euro.

14. *Cuore* è la minipadella antiaderente per cuocere l'uovo a forma di cuore. Di **Maiuguali**. Prezzo: 9 euro.

15. In silicone, il cuociuova di **Tescoma** (linea Fusion) permette di realizzare delle impeccabili uova in camicia. Prezzo: 8,40 euro.

Ricette d'autore!

Bis DI PRIMI

LO CHEF STELLATO LELE USAI RIVISITA IL PIÙ CLASSICO E VINCENTE DEI CONNUBI, QUELLO DELLA "PASTA CON IL PESCE". INTERPRETATO CON LA CONSUETA CREATIVITÀ, SORPRENDE PER LA DELICATEZZA E L'ARMONIA DEI SAPORI. IMPOSSIBILE NON FARE IL BIS

di EMANUELA BIANCONI; ricette di LELE USAI - foto di ALESSANDRO ROMITI

Tagliolini al limone e gamberi rossi *(pag.92)*

Fettuccine alle mazzancolle zafferano e galletti

(pag. 92)

✱ **Lele Usai** è lo chef del ristorante "Il Tino" di Ostia (una stella Michelin). La sua è una cucina creativa, fresca e giovane, fondata sulla qualità delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti.

Tagliolini al limone e gamberi rossi

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta: **550 g di farina 00; (più altra per spolverizzare); 50 g di semola rimacinata 400 g di tuorli**

per il condimento: **16 gamberi rossi; 2 limoni; 80 g di burro; 1 mazzetto di erba cipollina 1 spicchio di aglio; olio extravergine di oliva; sale e pepe**

Preparazione

1. Preparate la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana. Unite al centro i tuorli e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta con un matterello fino a ottenere una sfoglia sottile. Arrotolatela e con un coltello affilato tagliatela alla larghezza di 2-3 mm. Allargate i tagliolini su un canovaccio, leggermente infarinato, e lasciateli asciugare.

3. Sgusciate i gamberi, tenendo da parte le teste, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Tenete da parte 4 gamberi interi e tritate finemente i restanti. Condite la tartare ottenuta con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Fate rosolare l'aglio con un filo di olio in una padella. Aggiungete un goccio di acqua e spremete le teste dei gamberi, per far uscire tutto il succo.

4. Nel frattempo lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente, versatela in padella e fate insaporire per qualche minuto. Spegnete e mantecate con il burro e la scorza di limone grattugiata. Distribuite nei piatti da portata e guarnite con la tartare e un gambero intero. Ultimate con un po' di erba cipollina, tritata, e servite.

Fettuccine alle mazzancolle zafferano e galletti

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di fettuccine secche all'uovo; 12 mazzancolle
300 g di galletti; 2 g di zafferano in pistilli
200 g di pomodori datterino; 1 spicchio di aglio
1 ciuffo di maggiorana; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Pulite i galletti: con un coltello eliminate la parte inferiore del gambo e poi sciacquateli delicatamente sotto l'acqua corrente fredda. Pelate l'aglio e schiacciatelo. Sgusciate le mazzancolle, tenendo da parte le teste, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Tritate finemente la polpa.

2. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio per appena 1 minuto. Eliminate l'aglio, aggiungete i funghi, sfilacciati con le mani, e alzate la fiamma. Condite con un pizzico di sale e fate rosolare per 2 minuti. Aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, un goccio di acqua e lo zafferano. Spremete le teste delle mazzancolle e fate saltare il tutto per qualche minuto.

3. Lessate le fettuccine in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatele al dente, versatele in padella e fate insaporire per qualche minuto. Spegnete, unite la polpa delle mazzancolle tritata e un filo di olio a crudo, e mantecate per bene. Distribuite la pasta nei piatti da portata, profumate con qualche fogliolina di maggiorana, e servite.

la cucina vivila con noi

CANALE 223
digitale terrestre

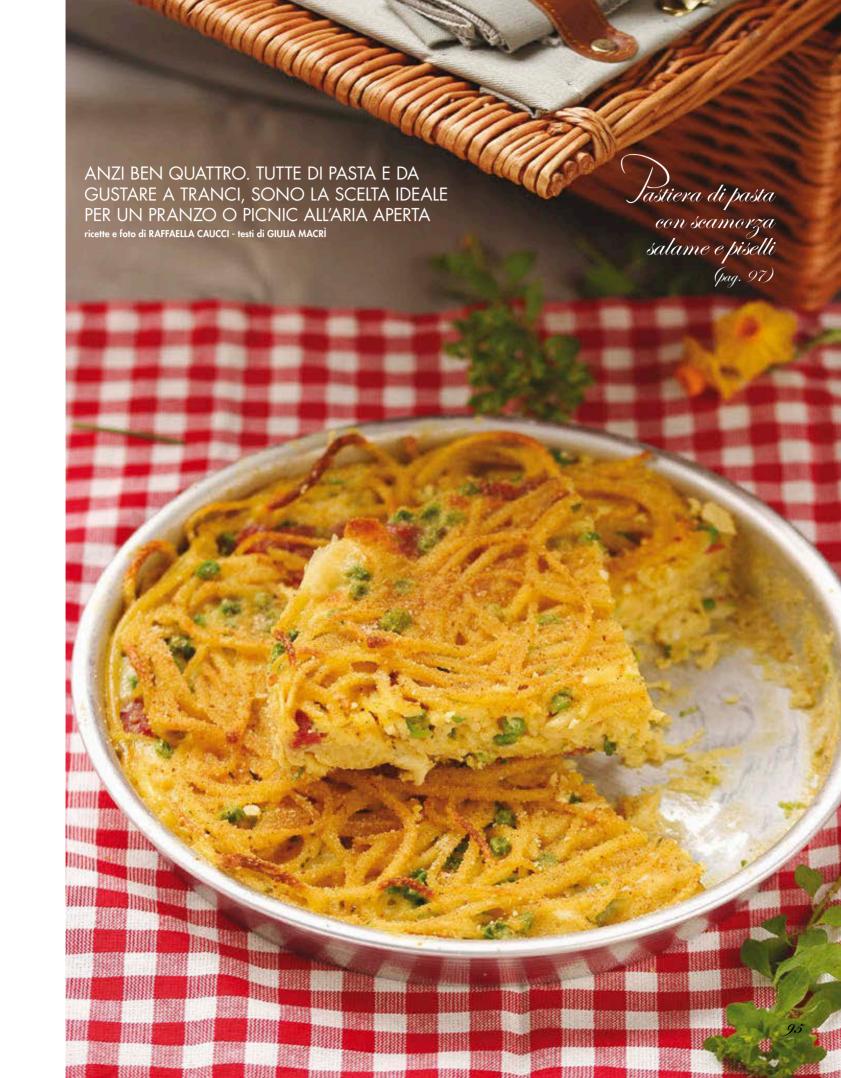
Frittata è FATTA!

ANZI BEN QUATTRO. TUTTE DI PASTA E DA GUSTARE A TRANCI, SONO LA SCELTA IDEALE PER UN PRANZO O PICNIC ALL'ARIA APERTA

ricette e foto di **RAFFAELLA CAUCCI** - testi di **GIULIA MACRÌ**

Pastiera di pasta con scamorza salame e piselli *(pag. 97)*

Frittata di spaghettini al pesto con ricotta pinoli e tonno

Pastiera di pasta con scamorza salame e piselli

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di pasta mista tra bucatini e spaghetti
100 g di pisellini freschi
150 g di salame napoletano a cubetti
100 g di scamorza a cubetti; 5 uova
50 g di parmigiano grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
pangrattato
strutto
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate i pisellini in acqua bollente fino a quando risulteranno teneri. Quindi scolateli e teneteli da parte. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela in una ciotola capiente. Unite un fiocco di strutto e mescolate per bene.

2. Rompete le uova in una ciotola. Profumate con un po' di prezzemolo tritato e una macinata di pepe, aggiungete un pizzico di sale e il parmigiano, e mescolate per bene. Unite il composto ottenuto alla pasta tiepida (non bollente) e amalgamate. Incorporate anche i pisellini, il salame e la scamorza.

3. Con un po' di strutto ungete uno stampo di alluminio da 24 cm di diametro e cospargetelo con il pangrattato. Versate all'interno la pasta e livellatela con il dorso di un cucchiaio di legno. Spolverizzate la superficie con del pangrattato e distribuite sopra qualche fiocchetto di strutto.

4. Infornate a 180 °C e fate cuocere fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Quindi sfornate e fate intiepidire. Tagliate a spicchi e servite.

Frittata di spaghettini al pesto con ricotta pinoli e tonno

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di spaghettini
100 g di ricotta vaccina
2 cucchiai di pesto al basilico
30 g di pinoli già tostati
4 uova
80 g di tonno ben sgocciolato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente, trasferitela in una ciotola e conditela con un generoso filo di olio. Aggiungete il tonno e il pesto, e mescolate accuratamente.

2. Scolate per bene la ricotta e raccoglietela in una ciotola capiente. Unite le uova, uno alla volta, regolate di sale e di pepe, e amalgamate per bene. Aggiungete questa crema e 20 g di pinoli alla pasta, e mescolate.

3. Fate scaldate un filo di olio in una padella antiaderente da 24 cm di diametro. Versate la pasta e con il dorso di un cucchiaio di legno distribuitela uniformemente nella padella, quindi incoperchiate e fate cuocere a fuoco medio fino a quando la frittata inizierà a rapprendersi.

4. Con un movimento deciso capovolgete la frittata sul coperchio, lasciatela scivolare nuovamente in padella e fate dorare anche l'altro lato. Spegnete e fate riposare per circa 5 minuti. Trasferite in un piatto, guarnite con i pinoli restanti, tagliate a spicchi e servite.

Povera, ma ricca

Da Sud (soprattutto) a Nord, la frittata di pasta è un must tutto italiano delle scampagnate pasquali e dei picnic primaverili (nonché del pranzo di Ferragosto). Povera, gustosa e pratica, fatta con gli avanzi e di facile asporto, è diffusa nelle cucine di tutta la penisola, magari con nomi diversi: ***frittata di scammaro*** *a Napoli,* ***frittata rognosa*** *in Piemonte, ad esempio, ma sempre realizzata con* maccheroni *(vermicelli o spaghetti) avanzati, in bianco o al pomodoro, variamente arricchita incorporando uova, erbe aromatiche, formaggio, alici, o salumi, e ben abbrustolita.*

In origine, l'autentica ***frittata di scammaro*** *era un piatto di magro, senza uova né carne, ma con alici e olive. Il nome deriva da "*cammerare*", cioè mangiare di grasso, dai monaci che, dovendo nutrirsi con carne per motivi di salute, lo facevano con discrezione nella propria "*cammera*" per non turbare i confratelli; "*scammerare*", perciò, divenne sinonimo di mangiare di magro.*

Nella ***frittata rognosa*** *invece è previsto tradizionalmente il salame cotto, soffritto prima e poi aggiunto insieme al formaggio grattugiato.*

Frittatine di bucatini all'amatriciana

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di bucatini
60 g di pecorino romano grattugiato
50 g di guanciale
1 spicchio di aglio
200 g di passata di pomodoro
4 uova
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate il guanciale a cubetti e fateli dorare in una padella antiaderente ben calda, senza aggiungere olio. Lasciate rosolare per qualche secondo, quindi aggiungete lo spicchio di aglio, pelato e schiacciato, e la passata, mescolate, e fate cuocere per una decina di minuti.

2. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente e trasferitela nella padella con il condimento. Regolate di sale, mescolate, togliete dal fuoco e fate intiepidire. Rompete le uova in una ciotola, unite il pecorino e una generosa macinata di pepe, e sbattete. Aggiungete la pasta e amalgamate.

3. Fate scaldare un filo di olio in una padella da 24 cm di diametro. Versate la pasta e con il dorso di un cucchiaio di legno distribuitela uniformemente. Incoperchiate e fate cuocere a fuoco medio fino a quando la frittata inizierà a rapprendersi.

4. Con un movimento deciso capovolgete la frittata sul coperchio, lasciatela scivolare nuovamente in padella e fate dorare anche l'altro lato. Spegnete e fate riposare per 5 minuti. Trasferite la frittata su un tagliere e con un coppapasta da 8 cm di diametro ricavate tante monoporzioni. Servite subito oppure incartate per il picnic.

Pastierine di maccheroni al sugo e parmigiano ripiene di provola affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di spaghettoni o vermicelli
60 g di parmigiano grattugiato
250 g di passata di pomodoro
4 uova
200 g di provola affumicata
1 spicchio di aglio
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Fate dorare l'aglio, pelato e schiacciato, in un tegame con un filo di olio. Aggiungete la passata, salate e fate cuocere per una decina di minuti. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatela al dente e trasferitela in una ciotola capiente. Unite il sugo e un filo di olio, e amalgamate per bene.

2. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di sale e il parmigiano. Aggiungete la pasta tiepida (non bollente) e mescolate per bene. Ungete con un filo di olio degli stampini monoporzione in alluminio e poi cospargeteli con un po' di pangrattato.

3. Riempite gli stampini fino a metà con la pasta e con il dorso di un cucchiaio ricavate una fossetta centrale esercitando una leggera pressione. Distribuite al centro qualche cubetto di provola e ricoprite con la pasta restante. Spolverizzate la superficie con altro pangrattato e ultimate con un filo di olio.

4. Infornate a 180 °C e fate cuocere fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Passate la lama di un coltello lungo il bordo degli stampini, quindi sformate le pastierine e servite.

L'IMPORTANZA di un ACCENTO

• *Le* **patate** *devono essere* **vecchie** *e a* **pasta compatta** *perché meno acquose; è preferibile cuocere le patate con tutta la buccia: in questo modo assorbiranno meno acqua.*

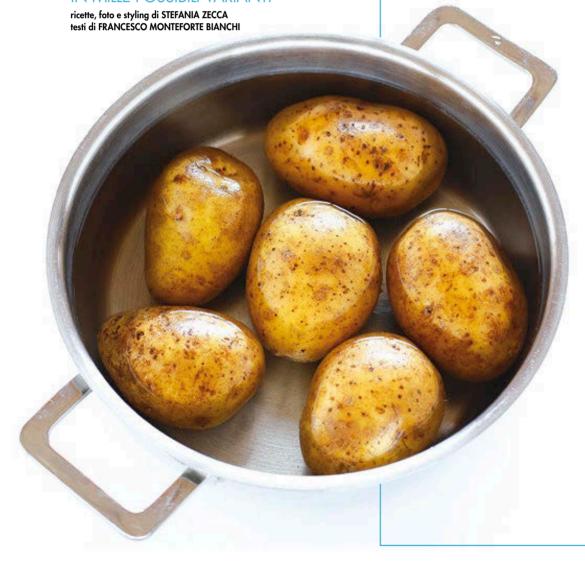
"A PARIGI SI AMMIRA, A NAPOLI SI MORDE; A PARIGI SI SOSPIRA, A NAPOLI SI INGHIOTTE; A PARIGI SI DEGLUTISCE, A NAPOLI SI MANGIA". COSÌ IL GRANDE SCRITTORE FRANCESE STENDHAL (1783-1842) A PROPOSITO DELLA "FILOSOFIA DI VITA" PARTENOPEA DEI PRIMI DELL'OTTOCENTO. TRA LE COSE CHE A NAPOLI ANCORA OGGI SI MORDONO, INGHIOTTONO, DEGLUTISCONO, MANGIANO, CON GUSTO, C'È IL GATTÒ (E QUI, OCCHIO ALL'ACCENTO): UN PIATTO DI DERIVAZIONE FRANCESE CHE LA FANTASIA NAPOLETANA HA FATTO PROPRIO E REGALATO AI GOURMAND DI TUTTO IL MONDO IN MILLE POSSIBILI VARIANTI

ricette, foto e styling di **STEFANIA ZECCA**
testi di **FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI**

STORIE UN PO' COSÌ

La **gastronomia partenopea** deve la sua ricchezza e varietà (anche) a tutta una serie di fortunati incontri e contaminazioni che la Storia le ha riservato. Come quello con la **cucina d'Oltralpe**. Proprio dall'incontro con questa cucina nasce appunto il **gattò di patate**, un grande classico napoletano la cui genesi affonda le sue radici nientepopodimenoché in un matrimonio regale… come racconta in tutta leggerezza Pino Imperatore nel suo "*Questa scuola non è un albergo*" (Giunti, Firenze, 2015)

Mazzone ha aperto una credenza e il frigo e ha tirato fuori un po' po' di roba: patate, latte, burro, salame, sugna, pangrattato, provola affumicata, mozzarella, uova sode, parmigiano grattugiato, sale e pepe, prezzemolo tritato. Più una pentola, uno schiacciapatate, una teglia e una grossa ciotola: «Allora, avete capito che cosa dobbiamo preparare?» ha chiesto. Pinuccio 'o Scienziato ha risposto per primo: «Un gâteau di patate!» Il professore ha fatto di no con un dito. «Non è esatto, Caradente. Non è un gâteau ma un gattò. Si pronuncia proprio così, alla napoletana. E vi spiego il motivo storico. Nel 1768 Ferdinando IV di Borbone sposò l'arciduchessa Maria Carolina d'Asburgo, che così divenne regina di Napoli» […] «Maria Carolina aveva gusti francesi, e fece arrivare a corte alcuni cuochi d'Oltralpe. Li chiamava monsieurs, ma i napoletani trasformarono l'appellativo in monzù. Questi maestri cuisiniers portarono nella nostra città le loro conoscenze e, come spesso avviene in casi del genere, dalla commistione fra elementi "stranieri" e usanze locali, nacque un piatto completamente nuovo, il gattò, che ha poco a che vedere con la torta francese gâteau se non per la storpiatura del nome.» «Prufessò, ma secondo voi è meglio 'o gattò o 'stu gâteau?» ha domandato Bombolone. «Sono buoni tutt'e due. Il gattò lo conoscete bene, il gâteau potrete provarlo il mese prossimo in Francia. A me piace quello al cioccolato: una delizia».

Il che è bello e istruttivo.

Gattò con riso giallo asparagi e fiordilatte

Ingredienti (per 6 persone)

1,100 kg di patate vecchie a pasta gialla
2 uova
150 g di punte di asparagi
80 g di riso semintegrale
1/2 cucchiaino da caffè di zafferano
125 g di fiordilatte a fette
60 g di formaggio tipo latteria a fettine
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate e lessatele intere in acqua bollente e salata per circa 40 minuti (verificatene la cottura punzecchiandole con un lungo stecchino). Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde.

2. Passate le patate con uno schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola capiente.

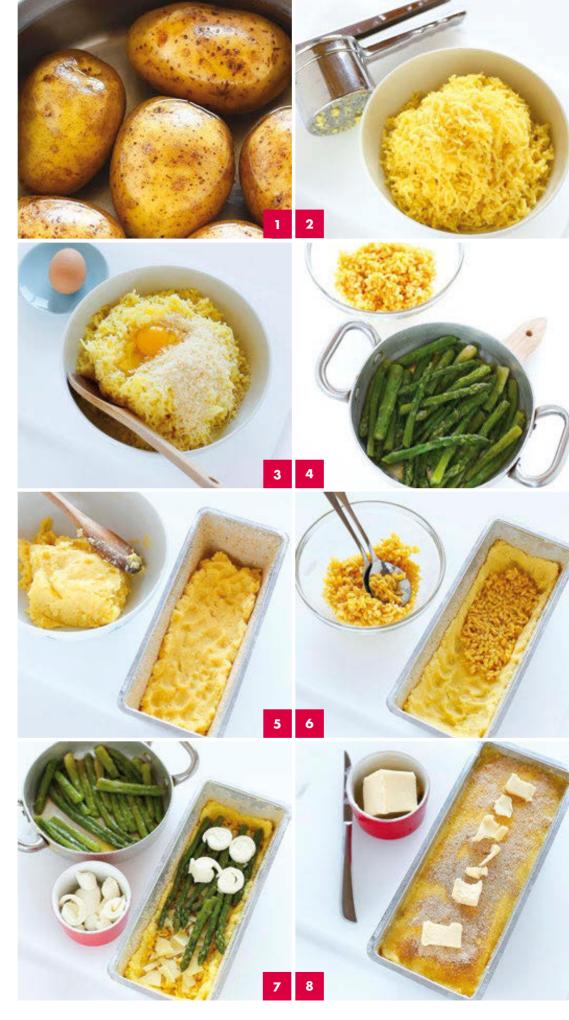
3. Aggiungete 2 cucchiai di parmigiano, e le uova, e amalgamate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

4. Lessate le punte degli asparagi in acqua leggermente salata per 5 minuti, quindi scolatele e fatele saltare in padella con un filo di olio. Lessate il riso in acqua leggermente salata pari al doppio del suo volume, scolatelo per bene e raccoglietelo in una ciotola. Unite lo zafferano, sciolto in poca acqua, e 2 cucchiai di parmigiano, e mescolate.

5. Imburrate accuratamente uno stampo per plumcake, da 26x10 cm, e cospargetelo con un po' di pangrattato. Disponete un primo strato di composto di patate (circa tre quarti del totale) distribuendolo in modo da creare uno spessore regolare anche lungo le pareti.

6. Distribuite sopra uno strato di riso, uno di latteria, uno di asparagi e infine uno di fiordilatte.

7. Coprite con il composto di patate restante e premete bene con le dita o con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una superficie ben livellata e priva di fessure.

8. Ungete la superficie con un filo di olio, cospargete con il pangrattato e completate con fiocchetti di burro. Infornate a 175-180 °C e fate cuocere per circa 50-60 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, fate riposare e servite a fette.

Gattò con piselli uova sode e ricotta infornata

Ingredienti (per 6 persone)

1,100 kg di patate vecchie a pasta gialla
150 g di piselli
80 g di spinacini già puliti
4 uova
150 g di ricotta cotta al forno
100 g di pecorino grattugiato
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate e lessatele intere in acqua bollente e salata per circa 40 minuti (verificatene la cottura punzecchiandole con un lungo stecchino). Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde.

2. Passate le patate con uno schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola capiente.

3. Aggiungete 2 cucchiai di pecorino e 2 uova, e amalgamate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

4. Lessate i piselli in acqua leggermente salata, e teneteli da parte. Sbollentate gli spinacini in acqua leggermente salata per appena qualche minuto, quindi scolateli, uniteli ai piselli e amalgamate. Rassodate le 2 uova restanti, scolatele, sgusciatele e tagliatele a fettine.

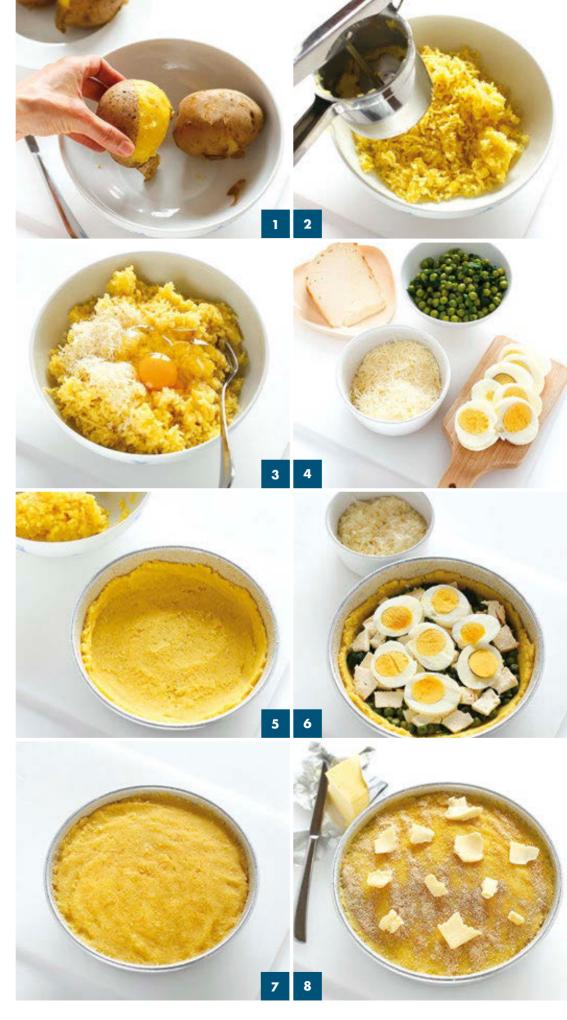
5. Imburrate accuratamente uno stampo da 20 cm di diametro e alto 5 cm, e cospargetelo con un po' di pangrattato. Disponete un primo strato di composto di patate (circa tre quarti del totale) distribuendolo in modo da creare uno spessore regolare anche lungo le pareti.

6. Distribuite sopra uno strato di pecorino, uno di verdure, uno di ricotta, tagliata a dadini, uno di uova sode e infine un altro di pecorino.

7. Coprite con il composto di patate restante e premete bene con le dita o con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una superficie ben livellata e priva di fessure.

8. Ungete la superficie con un filo di olio, cospargete con il pangrattato e completate con fiocchetti di burro. Infornate a 175-180 °C e fate cuocere per circa 50-60 minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e fate riposare, quindi tagliate a fette e servite.

Gattò in stile napoletano
(pag. 108)

Gattò con cipolle rosse olive taggiasche e acciughe
(pag. 108)

Gattò in stile napoletano

Ingredienti (per 6 persone)

1,100 kg di patate vecchie a pasta gialla
100 g di salame tipo Napoli
60 g di scamorza o provola affumicata
100 g di fiordilatte
2 uova; pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate e lessatele intere in acqua bollente e salata per circa 40 minuti (verificatene la cottura punzecchiandole con un lungo stecchino). Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde.

2. Passate le patate con uno schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola capiente.

3. Aggiungete le uova, il salame, tagliato a striscioline, e amalgamate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

4. Imburrate accuratamente tre cocotte da 12 cm di diametro e alte 4 cm, e poi cospargetele con un po' di pangrattato. Disponete un primo strato di composto di patate (circa tre quarti del totale) distribuendolo in modo da creare uno spessore regolare anche lungo le pareti.

5. Distribuite i formaggi, tagliati a fettine, sulle patate. Coprite con il composto di patate restante e premete bene con le dita oppure con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una superficie ben livellata e priva di fessure.

6. Ungete la superficie con un filo di olio, cospargete con un po' di pangrattato e completate con fiocchetti di burro. Infornate a 175-180 °C e fate cuocere per circa 50-60 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, fate riposare e servite.

Gattò con cipolle rosse olive taggiasche e acciughe

Ingredienti (per 6 persone)

1,100 kg di patate vecchie a pasta gialla
500 g di cipolle rosse
60 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
30 g di olive taggiasche snocciolate
6 filetti di acciughe sott'olio
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette sottili e raccoglietele in una padella capiente con 2 cucchiai di olio. Mettete sul fuoco, incoperchiate e fate cuocere a fuoco moderato finché le cipolle saranno ben morbide. Aggiungete i filetti di acciuga e le olive, tagliati a pezzettini, e mescolate per bene. Spegnete e tenete da parte.

2. Lavate accuratamente le patate e lessatele intere in acqua bollente e salata per circa 40 minuti (verificatene la cottura punzecchiandole con un lungo stecchino). Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde.

3. Passate le patate con uno schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola capiente. Aggiungete il formaggio e l'uovo, e amalgamate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

4. Imburrate accuratamente uno stampo da 20 cm di diametro e alto 5 cm, e cospargetelo con un po' di pangrattato. Disponete un primo strato di composto di patate (circa tre quarti del totale) distribuendolo in modo da creare uno spessore regolare anche lungo le pareti.

5. Distribuite la farcitura alle cipolle sullo strato di patate. Coprite con il composto di patate restante e premete bene con le dita oppure con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una superficie ben livellata e priva di fessure.

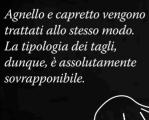
6. Ungete la superficie con un filo di olio, cospargete con il pangrattato e completate con fiocchetti di burro. Infornate a 175-180 °C e fate cuocere per circa 50-60 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate riposare. Portate in tavola e servite, tagliato a fette.

Consigli per un gattò super...

- **Imburrate** *accuratamente lo stampo e cospargetelo con il* **pangrattato**, *scuotendolo un pochino per eliminare l'eccedenza.*
- *Prima di sformare il gattò, fatelo* **riposare** *per almeno mezz'ora: eviterete che si formino spiacevoli crepe.*
- *Il gattò sarà sicuramente più appetitoso il* **giorno successivo** *perché il riposo permetterà a tutti i sapori di fondersi.*

Agnello & Capretto

I tagli

Agnello e capretto vengono trattati allo stesso modo. La tipologia dei tagli, dunque, è assolutamente sovrapponibile.

1 *collo*
2 *spalla*
3 *carré*
4 *sella*
5 *sottospalla*
6 *petto*
7 *cosciotto*

Cosciotto
Taglio del quarto posteriore, è la parte più carnosa dell'animale e quindi quella più interessante dal punto di vista culinario. Intero o disossato, si presta in particolare alla cottura al forno. Circa i tempi di cottura, calcolate una ventina di minuti ogni 500 g di peso.

Carré (lombata)
Taglio del quarto posteriore, il più pregiato insieme al cosciotto, comprende le vertebre dorsali e lombari dell'animale e le relative costole. La morte sua è arrosto.

Costolette
Si ricavano dal carré (vedi), tagliato a fette tra una costola e l'altra. Sono ideali da cuocere in padella e sulla griglia, ma sono ottime anche al forno.

Sottospalla
Taglio del quarto anteriore, si trova un po' più indietro rispetto alla spalla, sotto il carrè. Dal sottospalla si ricavano costolette ideali da preparare panate e fritte.

AGNELLO E CAPRETTO PROTAGONISTI DELLE RICETTE DI MASSIMO PICCHERI. CREATIVE E GOLOSE, COME CI HA ORMAI BEN ABITUATI IL NOSTRO, MA UGUALMENTE RISPETTOSE DELLA TRADIZIONE PASQUALE E DELLA STAGIONALITÀ

ricette di **MASSIMO PICCHERI** (Le Officine del Gusto, Roma); foto e styling di **ELISA ANDREINI**
testi di **FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI**

Agnello e abbacchio
Sono entrambi i cuccioli della pecora. La differenza sta nell'età di macellazione. Il primo viene macellato dopo lo svezzamento, comunque entro l'anno di età. Il secondo, entro i 2 mesi di vita, quando ancora si nutre del latte materno.

Capretto
È il cucciolo della capra, solitamente, viene macellato attorno ai 2 mesi di vita.

Carré di agnello mele prugne e ricotta salata
(pag. 112)

Carré di agnello mele prugne e ricotta salata

Ingredienti (per 4 persone)

1 carré di agnello; 2 mele verdi; qualche rametto di rosmarino
1-2 foglie di alloro; 2 spicchi di aglio di Sulmona
50 g di prugne secche snocciolate; 40 g di ricotta salata
cointreau; olio extravergine di oliva; sale di Cervia

1. DISOSSATE LA CARNE

Con un coltello ben affilato disossate il carré di agnello (oppure fatelo fare direttamente al vostro macellaio).

2. RICAVATE DELLE TASCHE

Disossando il carré, otterrete, nel posto lasciato libero dagli ossi, altrettante tasche. Praticate circa 8-10 incisioni: in quelle inserirete la farcitura.

1

2

3. PASSATE ALLA FRUTTA

Lavate per bene le mele, sbucciatele, eliminate il torsolo e fatele a fettine. Tagliate a tocchetti le prugne.

3

4. RIEMPITE LE TASCHE

Farcite le tasche con le mele e le prugne preparate.

5. INFILZATE LA CARNE

Chiudete i bordi con degli stecchini di legno grandi (da 25 cm), in modo da infilzare dalla prima all'ultima fetta.

6. FATE DORARE SUL FUOCO

Fate rosolare gli spicchi di aglio in camicia in un tegame con un filo di olio. Aggiungete il carré di agnello e le erbe aromatiche, e fatelo dorare su tutti i lati per qualche minuto.

7. SFUMATE CON IL LIQUORE

Bagnate con il cointreau, salate e lasciate sfumare; incoperchiate e proseguite la cottura per circa 40 minuti a fuoco lento.

8. AFFETTATE E SERVITE

Trascorso il tempo di cottura, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto (in questo modo si "fermeranno" i succhi della carne). Trasferite la carne su un tagliere, eliminate gli stecchini e tagliate a fette. Assicuratevi che in ciascuna fetta ci sia il ripieno. Distribuite nei piatti da portata, guarnite con una grattugiata di ricotta salata e servite.

Spalla di capretto alla cacciatora con pesto di ortica

Ingredienti (per 4 persone)

2 spalle di capretto a pezzi
200 g di ortica
180 g di parmigiano
3 spicchi di aglio di Sulmona
2 filetti di alici sott'olio
1 limone
20 g di capperi dissalati
1 bicchiere di vino bianco
40 g di olive nere di Gaeta snocciolate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Raccogliete i pezzi di capretto in una ciotola. Versate il vino e il succo di 1/2 limone, mescolate e fate marinare per circa un'ora in frigorifero. Trascorso il tempo di marinatura, fate rosolare 2 spicchi di aglio in una padella capiente con un filo di olio. Aggiungete il capretto, ben scolato, e fate dorare per bene.

2. Aggiungete le olive, i capperi, i filetti di alice, ben scolati, e un pizzico di sale, incoperchiate e fate cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Nel frattempo pulite e lavate l'ortica (per farlo, munitevi di un paio di guanti). Lessatela in acqua bollente e salata per qualche minuto. Quindi scolatela, raccoglietela in una ciotola con acqua e ghiaccio e lasciate raffreddare.

3. Mettete l'ortica, ben scolata, in un mixer da cucina. Aggiungete il parmigiano, 1 spicchio di aglio, il succo di 1/2 limone e un pizzico di sale, e frullate aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto della giusta densità. Trascorso il tempo di cottura, distribuite il capretto nei piatti da portata. Profumate con un po' di pepe e servite, accompagnando con il pesto messo in una ciotolina a parte.

Bocconcini di coscio di agnello su crema di pisellini e cipolla candita (pag. 116)

Bocconcini di coscio di agnello su crema di pisellini e cipolla candita

Ingredienti (per 4 persone)

1 coscio di agnello da circa 1,5 kg (con l'osso)
2 cipolle di Tropea
500 g di pisellini
3 cucchiai di zucchero di canna
saba (o mosto cotto)
vino bianco
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Con un coltello ben affilato, disossate il coscio di agnello e tenete da parte gli ossi. Tagliate la polpa a bocconcini. Riempite di acqua una pentola capiente, mettete gli ossi di agnello, sistemate sul fuoco e fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.

2. Fate scaldare un filo di olio in una casseruola capiente. Aggiungete i bocconcini di agnello e fateli rosolare per bene da tutti i lati. Salate, sfumate con 1 bicchiere di vino e fate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, sfumando di tanto in tanto con il brodo di ossi.

3. Lessate i pisellini in acqua bollente per circa 15 minuti. Scolateli, raccoglieteli in una ciotola con acqua e ghiaccio e lasciateli intiepidire. Raccoglieteli in un mixer da cucina, unite un pizzico di sale e un filo di olio, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

4. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette non troppo sottili. Fate sciogliere una noce di burro con lo zucchero di canna in una padella. Aggiungete le cipolle, mescolate e fate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti. Bagnate con un goccio di saba, lasciate sfumare e infine spegnete.

5. Velate i piatti da portata con qualche cucchiaiata di crema di piselli. Distribuite sopra i bocconcini di agnello, guarnite con le cipolle caramellate e servite.

Trilogia di medaglioni di agnello

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di coscio di agnello già disossato
200 g di farina di mais per polenta
8 fette di pancarrè
40 g di pistacchi già sgusciati
40 g di mandorle già sgusciate; germogli
olio extravergine di oliva
sale di Cervia
pepe di Sichuan

Preparazione

1. Preparate la polenta: versate 1 l di acqua in una pentola capiente. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Versate a pioggia la farina di mais e fate cuocere, mescolando in continuazione con una frusta, per il tempo indicato sulla confezione. Trasferite in una teglia, foderata con carta forno, livellate per bene e fate raffreddare.

2. Con un coltello ben affilato eliminate il grasso in eccesso dal coscio di agnello. Tagliatelo a fettine sottili e poi battetelo finemente a punta di coltello. Raccogliete il trito in una ciotola capiente, condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, e mescolate accuratamente. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per una mezz'ora.

3. Quando la polenta si sarà ben raffreddata, con un coppapasta ricavate tanti dischetti spessi circa 1/2 cm. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 200 °C per circa 3 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire.

4. Assemblate il primo medaglione: aiutandovi con il coppapasta, prendete un dischetto di polenta e distribuite sopra uno strato di trito di agnello. Chiudete con un altro disco di polenta e proseguite a realizzare gli altri (dovranno essere in tutto 4). Fate scaldare un filo di olio in una padella, disponete i sandwich di polenta e fateli rosolare su tutti i lati per circa 5 minuti. Levate e tenete da parte in caldo.

5. Con lo stesso coppapasta utilizzato in precedenza, ricavate tanti dischetti dalle fette di pancarrè. Aiutandovi con il coppapasta, prendete un dischetto di pancarrè e distribuite sopra uno strato di trito di agnello. Chiudete con un altro disco di pancarrè e proseguite a realizzare gli altri (dovranno essere in tutto 4). Fate scaldare un filo di olio in una padella, disponete i sandwich e fateli rosolare su tutti i lati per circa 5 minuti. Levate e tenete da parte in caldo.

6. Tagliate grossolanamente la frutta secca. Sistemate il coppapasta su un tagliere e formate uno strato di frutta secca. Disponete sopra il trito di agnello e ricoprite con altra frutta secca. Fate scaldare un filo di olio in una padella, disponete i medaglioni e fateli rosolare su tutti i lati per circa 5 minuti. Levate e tenete da parte in caldo.

7. Distribuite i tre tipi di medaglione nei piatti da portata e guarniteli con i germogli. Completate con un filo di olio a crudo, profumate con una macinata di pepe e servite.

Trilogia di medaglioni di agnello

Costolette di agnello con panatura di curcuma e limone

(pag. 120)

Costolette di abbacchio
con panatura di patate aromatizzate
(pag. 120)

Costolette di agnello con panatura di curcuma e limone

Ingredienti (per 4 persone)

12 costolette scalzate di sottospalla di agnello
4 uova; 2 limoni; qualche rametto di rosmarino; rucola
farina di mais; olio di semi di arachide; sale

Preparazione

1. Schiacciate delicatamente le costolette di abbacchio con un batticarne. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di sale. Immergete le costolette nelle uova e lasciatele in ammollo per una decina di minuti.

2. Raccogliete in una ciotola la farina di mais. Aromatizzate con un po' di rosmarino, tritato, e la scorza grattugiata di 1 limone. Condite con un pizzico di sale e mescolate per bene.

3. Scolate le costolette dalle uova, passatele nella panatura preparata e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Quando le costolette saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

4. Distribuite le costolette wnei piatti da portata e conditele con qualche goccia di succo di limone. Guarnite con qualche fogliolina di rucola e uno spicchio di limone, e servite.

Costolette di abbacchio con panatura di patate aromatizzate

Ingredienti (per 4 persone)

12 costolette di rognonata di abbacchio; 5 patate medie
100 g di parmigiano grattugiato; polline di finocchietto selvatico
insalatina mista; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le patate sotto l'acqua corrente fredda. Lessatele in acqua bollente per circa 15 minuti, quindi scolatele, immergetele in acqua e ghiaccio e fatele raffreddare. Sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate.

2. Raccogliete la purea di patate in una ciotola, unite il parmigiano e un cucchiaino di polline. Salate, pepate e mescolate per bene.

3. Schiacciate delicatamente le costolette di abbacchio con un batticarne. Passatele nella panatura di patate, premendo bene per farla aderire. Fate scaldare un filo di olio in una padella, disponete le costolette e fatele rosolare su tutti i lati per una decina di minuti.

4. Quando le costolette saranno ben dorate, distribuitele nei piatti da portata, guarnite con un po' di insalatina e servite.

POLPETTONI di Festa

Macinato di pollo con erbe aromatiche

Macinato di vitello con pancetta e spezie

Macinato di vitello e maiale con mortadella e senape

Macinato di maiale con noce moscata

GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA CASALINGA, IL POLPETTONE VIENE DECLINATO IN QUATTRO PREPARAZIONI DIVERSE. TUTTE REALIZZATE CON IMPASTI A BASE DI CARNE MACINATA, VARIAMENTE AROMATIZZATA E CONDITA, SONO UNA PIÙ GUSTOSA DELL'ALTRA. PERFETTE PER I GIORNI DI FESTA

a cura della redazione
ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI

Polpettone rustico con marsala e frutta secca

(pag. 124)

Polpettone rustico con marsala e frutta secca

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di macinato di vitello
250 g di macinato di maiale
100 g di fegatelli di pollo
100 g di mortadella
1 cucchiaio di senape
1 uovo
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
4 cucchiai di farina
1 cucchiaio di scalogno tritato
1 bicchiere di marsala secco
300 ml di brodo di manzo
45 g di frutta secca (noci, mandorle, pinoli)
4 cucchiai di pangrattato
asparagi al vapore
30 g di burro
sale

Preparazione

1. Tritate la mortadella e i fegatelli di pollo in un mixer da cucina. Raccogliete i due macinati in una ciotola capiente. Unite la mortadella e i fegatelli di pollo sminuzzati, l'uovo sbattuto, il parmigiano grattugiato, la senape e un pizzico di sale, e mescolate per bene. Aggiustate la consistenza incorporando il pangrattato (ne serviranno circa 4 cucchiai), e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, trasferite il composto su un foglio di carta forno e, aiutandovi con la carta, formate un polpettone liscio e regolare. Rimuovete la carta, passate il polpettone nella farina, eliminando quella in eccesso, e tenete da parte.

3. Fate rosolare lo scalogno tritato con il burro in una casseruola. Disponete il polpettone e fatelo dorare a fiamma vivace per qualche minuto su tutti i lati. Bagnate con il marsala e lasciate sfumare, quindi abbassate la fiamma, versate il brodo caldo e regolate di sale. Incoperchiate e fate cuocere per circa 25-30 minuti girando il polpettone di tanto in tanto.

4. A dieci minuti dal termine di cottura, cospargete il polpettone con la frutta secca, tritata grossolanamente. Una volta cotto, spegnete e tagliate a fette. Distribuitele nei piatti da portata, nappate con il sughetto, accompagnate con gli asparagi al vapore e servite.

Polpettone speziato laccato al vino rosso

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di macinato di vitello
100 g di pancetta dolce in una fetta unica
1 fetta di pane casereccio raffermo
1/2 bicchiere scarso di latte
1 uovo
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere
7 bacche di ginepro
3 chiodi di garofano
4 grani di pepe
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
3 cucchiai circa di pangrattato
250 ml di vino rosso corposo
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

per la laccatura

120 ml di brodo di manzo
100 ml di vino rosso corposo
2 cucchiai di miele
1 cucchiaino di maizena
sale

Preparazione

1. Polverizzate il pepe, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano in un mortaio. Unite la noce moscata e la cannella, miscelate e fate tostare in una padella antiaderente per qualche minuto (in questo modo rilasceranno tutti i loro aromi). Tritate finemente la pancetta dolce. Spezzettate il pane raffermo e raccoglietelo in una ciotola, quindi versate il latte e fate ammorbidire per un paio di minuti.

2. Aggiungete il macinato di vitello, unite la pancetta tritata, le spezie tostate, l'uovo sbattuto, il parmigiano grattugiato e il sale, e mescolate per bene. Aggiustate la consistenza incorporando il pangrattato (circa 3 cucchiai) e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti.

3. Trasferite il composto su un foglio di carta forno e, aiutandovi con la carta, formate un polpettone liscio e regolare. Rimuovete la carta, disponete il polpettone in una teglia, ben unta di olio, e infornate a 200 °C per 10 minuti. Versate il vino rosso, profumate con il rametto di rosmarino e cuocete nuovamente in forno per altri 15-20 minuti, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e tenete da parte in caldo. Nel frattempo preparate la laccatura: filtrate il fondo di cottura del polpettone e raccoglietelo in un pentolino, quindi aggiungete 100 ml di brodo, il vino rosso e il miele, e portate a ebollizione. Stemperate la maizena in un cucchiaio circa di brodo tiepido e aggiungetela alla salsa. Regolate di sale e fate restringere. Quando la laccatura sarà abbastanza densa, levate e spennellatevi il polpettone. Tagliate a fette e servite.

Polpettone speziato laccato al vino rosso

Polpettone di maiale con prosciutto e frittatina (pag. 128)

Polpettone di pollo in umido con erbe aromatiche

(pag. 128)

Polpettone di maiale con prosciutto e frittatina

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di macinato di maiale
1 uovo
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di noce moscata
4 cucchiai di pangrattato
180 g di prosciutto cotto (tagliato a fette leggermente spesse)
olio extravergine di oliva
sale

per la frittatina
2 uova
1 cucchiaio di parmigiano
75 g di spinaci già lessati
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per accompagnare
insalatina mista

Preparazione

1. Preparate la frittatina: fate rosolare lo spicchio di aglio, schiacciato, con un filo di olio in una padella. Unite gli spinaci e fate insaporire per qualche minuto. Regolate di sale, spegnete e lasciate raffreddare. Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete il parmigiano grattugiato, salate, pepate e mescolate per bene.

2. Unite gli spinaci, tagliati grossolanamente, e mescolate ancora. Fate scaldare un filo di olio in una padella, versate il composto e roteate la padella per distribuire uniformemente il composto. Fate cuocere per qualche minuto, girate e proseguite la cottura anche dall'altro lato. Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Raccogliete il macinato di maiale in una terrina, unite il parmigiano, l'uovo sbattuto, la noce moscata e un pizzico di sale, e mescolate per bene. Aggiustate la consistenza, incorporando il pangrattato (ne serviranno circa 4 cucchiai), e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti.

4. Trasferite il composto su un foglio di carta forno, spennellata con un filo di olio, e coprite con un secondo foglio di carta forno, sempre unto. Aiutandovi con un matterello, formate un rettangolo regolare, rimuovete il foglio di carta sopra la carne e distribuite le fette di prosciutto. Aggiungete la frittatina, arrotolate il polpettone per bene e chiudete a caramella avvolgendolo con il foglio di carta forno. Aggiungetene un altro, per sigillare bene, e lessatelo in acqua bollente per circa 25 minuti girandolo di tanto in tanto.

5. Trascorso il tempo di cottura, prelevate il polpettone e lasciatelo intiepidire. Eliminate la carta forno e tagliatelo a fette. Completate con un filo di olio a crudo e servite accompagnando con un'insalatina mista.

Polpettone di pollo in umido con erbe aromatiche

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di macinato di pollo
1 uovo
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
3 cucchiai di ricotta vaccina
1 cipollotto
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di origano
1 ciuffo di basilico
3 cucchiai di pangrattato
400 g di polpa di pomodoro
1 cipolla dorata
1 limone; zucchero
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Raccogliete il macinato di pollo in una ciotola e unite la ricotta, il cipollotto, tritato finemente, l'uovo sbattuto, il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Mescolate per bene, aggiustate la consistenza incorporando il pangrattato (ne serviranno circa 3 cucchiai), e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, trasferite il composto su un foglio di carta forno e, aiutandovi con la carta, formate un polpettone liscio e regolare. Rimuovete la carta e mettete il polpettone da parte.

3. Fate rosolare la cipolla, tritata, con filo di olio in una casseruola. Disponete il polpettone e fatelo dorare su tutti i lati, a fuoco alto, per qualche minuto. Versate la polpa di pomodoro, abbassate la fiamma, regolate di sale e aggiungete un pizzico di zucchero (per togliere acidità al sugo). Incoperchiate e fate cuocere per circa 25-30 minuti girando il polpettone di tanto in tanto.

4. Qualche minuto prima del termine di cottura, profumate con le erbe aromatiche, tritate. Una volta cotto, spegnete, tagliate a fette e servite il polpettone ben caldo con il suo sughetto.

IN UN BACCELLO

TENERI E FRAGRANTI, FAVE, PISELLINI, TACCOLE E FAGIOLINI FANNO IL LORO INGRESSO TRIONFALE SULLE TAVOLE DI APRILE. RENDENDO IRRESISTIBILI, IN UN SOL BACCELLO, PARDON COLPO, ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI

ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI
testi di EMANUELA BIANCONI

Le fave

Tra i legumi di più antico consumo in Europa, le fave erano già conosciute prima della data convenzionalmente attribuita al Diluvio Universale (3000 a. C.). Le varietà più coltivate e diffuse sono la "Superaguadulce", la "Aguadulce supersimonia", la "Reina mora" e la "Baggiana", molto diffusa nell'Italia meridionale. Si consumano sia fresche sia secche. Quelle fresche si acquistano solo quando il baccello esterno è lucido, di un bel colore verde, e duro e croccante alla rottura: ciò è garanzia di recente raccolta. Se si mangiano crude, accompagnate al salame o al pecorino fresco, bisogna limitarsi a quelle primaverili, giovani e tenerissime. Ottima fonte di proteine vegetali, le fave sono anche ricchissime di ferro, potassio, magnesio, rame e selenio.

Fagottini di fillo con fave feta e cipolla

(pag. 134)

Risotto al limone con fave e pecorino
(pag. 134)

Crema di piselli fagiolini e taccole con primosale e briciole di frisella

(pag. 134)

I fagiolini

Chiamati anche fagioli mangiatutto e cornetti, i fagiolini sono una varietà di fagiolo di cui si consuma il baccello intero, da raccogliere a maturazione incompleta. Raccolti quando hanno un diametro di poco inferiore a 1 cm, presentano, a questo stadio, baccelli teneri e privi del cosiddetto filo. Le varietà a baccello verde più diffuse sono "Bobis a grano bianco", "Marconi", "Prelude" e "Contender". Fonte preziosa di vitamine e sali minerali, i fagiolini sono ricchi soprattutto di vitamina A, vitamina C, potassio, ferro e fosforo.

Fagottini di fillo con fave feta e cipolla

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di fave tenere già sgusciate; 4 fogli di pasta fillo; 1 cipolla ramata 200 g di feta; 1/2 bicchiere di vino bianco; semi di lino olio extravergine di oliva sale e pepe

Preparazione

1. Sbollentate le fave in acqua bollente e leggermente salata per una decina di minuti. Quando risulteranno leggermente tenere, scolatele e tenetele da parte. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Fatela rosolare in una casseruola con un filo di olio, aggiungete le fave, salate e fate insaporire per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare. Profumate con una macinata di pepe, spegnete e tenete da parte. Unite la feta, sbriciolata grossolanamente, e mescolate.

2. Aprite i fogli di pasta fillo, spennellateli con poco olio e sovrapponetene 2 per volta. Posizionate il doppio foglio di fillo su un piano da lavoro in orizzontale e ricavate delle strisce larghe circa 10 cm partendo dalla base più lunga del rettangolo.

3. Distribuite un cucchiaio di ripieno sulla base più corta di ogni striscia di pasta. Ripiegate la sfoglia su se stessa formando ogni volta un triangolo rettangolo fino a terminare la striscia.

4. Trasferite ogni triangolo su una leccarda, foderata con carta forno, spennellate la superficie con poco olio e cospargete con i semi di lino. Infornate in forno statico a 220 °C e fate cuocere per una decina di minuti, monitorando il livello di doratura. Sfornate, distribuite nei piatti da portata e servite immediatamente.

Risotto al limone con fave e pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso Carnaroli 250 g di fave tenere già sgusciate; 2 limoni 50 g di pecorino romano grattugiato; 1/2 cipolla dorata; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sbollentate le fave in acqua bollente e leggermente salata. Quando risulteranno leggermente morbide, scolatele e tenete da parte la loro acqua di cottura. Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente. Fatela rosolare in una casseruola dai bordi alti con un filo di olio; unite il riso e fate tostare per qualche secondo, mescolando in continuazione.

2. Bagnate con il succo di un limone, precedentemente spremuto e filtrato, aggiungete le fave e portate a cottura il riso bagnando di tanto in tanto con l'acqua di cottura delle fave bollente.

3. Appena il risotto sarà cotto e il fondo ancora cremoso, spegnete e mantecate con un generoso filo di olio. Aggiungete il pecorino e una macinata di pepe, e mescolate per bene. Distribuite il risotto nei piatti da portata, completate con un filo di olio a crudo e le zeste di limone, e servite immediatamente.

Crema di piselli fagiolini e taccole con primosale e briciole di frisella

Ingredienti (per 4 persone)

**500 g di piselli già sgranati
250 g di taccole
250 g di fagiolini
1 cuore di porro
1 patata media
250 g di primosale
2 friselle; 1 ciuffo di menta
olio extravergine di oliva
sale**

Preparazione

1. Con un robot da cucina frullate grossolanamente le friselle in modo da ottenere delle briciole. Sbucciate la patata e tagliatela a cubetti; pulite il porro, sciacquatelo sotto l'acqua corrente fredda e tagliatelo a rondelle. Rimuovete estremità e filo da taccole e fagiolini.

2. Fate dorare il porro in una casseruola dai bordi alti con un filo di olio per qualche minuto. Aggiungete i fagiolini, le taccole, i piselli e i cubetti di patata, coprite con circa 700 ml di acqua bollente e fate cuocere fino a quando le verdure non risulteranno tenere. Regolate infine di sale.

3. Scolate leggermente le verdure, trasferitele nel boccale di un mixer a immersione e frullate per bene fino a ottenere una crema densa (potete aggiustare la consistenza aggiungendo eventualmente un goccio di acqua di cottura).

4. Distribuite la crema nelle fondine individuali e cospargete con cubetti di primosale e briciole di frisella. Irrorate con un filo di olio a crudo, guarnite con qualche foglioline di menta e servite immediatamente.

Calamari arrostiti ripieni di piselli e pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

**4 calamari grandi già puliti
300 g di piselli già sgusciati
40 g di pecorino romano grattugiato**

a pag.138

I piselli

Dalla forma tondeggiante e dal colore verde, più o meno tendente al giallognolo, i piselli sono i semi, contenuti all'interno di un baccello pendulo, di una pianta orticola di origini antichissime, coltivata e consumata in tutto il mondo (in particolare in Cina). I piselli più teneri, dolci e succosi sono quelli delle varietà precoci, raccolti in primavera. Come si riconoscono quelli freschi? Dalla buccia, che deve essere liscia, di un bel colore verde brillante ed elastica al tatto. Ricchi di acqua e poveri di grassi, sono particolarmente indicati nelle diete ipocaloriche. Dalle importanti proprietà diuretiche, sono anche ottime fonti di acido folico, vitamine, tra cui spicca la C, e sali minerali.

Calamari arrostiti ripieni di piselli e pecorino

Le taccole

Le taccole, chiamate anche piselli cinesi o mangiatutto, sono una particolare varietà di pisello, coltivata per la produzione dei baccelli. Frutto lungo circa 10 cm di piante erbacee annuali originarie del bacino del Mediterraneo e del vicino Oriente, si distinguono dagli altri legumi, di cui si consumano solo i semi, per l'entità della porzione commestibile, costituita dai semi e dal baccello. Dal sapore dolce e delicato, le taccole hanno forma larga e appiattita, di colore verde chiaro o biancastro, e sono particolarmente ricche di fibre, ferro e vitamine.

Saltinbocca allo speck con taccole e menta

(pag. 138)

Insalata ricca di primavera
(pag. 138)

1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate i piselli in acqua bollente e leggermente salata fino a quando saranno teneri. Quindi scolateli e teneteli da parte. Sciacquate i calamari e tenete da parte i ciuffetti con i tentacoli. Tritate grossolanamente i ciuffetti. Fate rosolare l'aglio, schiacciato, in una padella con un filo di olio. Aggiungete i ciuffetti sminuzzati e fateli dorare su fiamma vivace.

2. Unite i piselli e fate insaporire per qualche minuto, quindi sfumate con 1/2 bicchiere di vino e proseguite la cottura fino a quando i tentacoli saranno ben dorati e cotti. Spegnete, eliminate l'aglio e aggiungete il pecorino. Aggiustate di sale e mescolate per bene. Farcite ogni calamaro con il composto di piselli, tentacoli e pecorino, e poi chiudete con uno stecchino di legno.

3. Scaldate il fondo di una padella antiaderente, disponete i calamari, senza aggiungere olio, e distribuite sopra un paio di fette sottili di limone. Incoperchiate e fate dorare per un paio di minuti. Togliete il coperchio e irrorate con un filo di olio, quindi girate i calamari, avendo cura di mantenere le fette di limone come base, sfumate con il vino rimanente e salate leggermente. Fate cuocere per una decina di minuti fino a quando, bucando con uno stecchino, il calamaro non risulterà tenero e cedevole.

4. Una volta cotti, distribuite i calamari nei piatti da portata. Eliminate lo stecchino e profumate con una macinata abbondante di pepe. Irrorate con un filo di olio a crudo e servite.

Saltinbocca allo speck con taccole e menta

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di taccole
8 fettine di girello di vitella
8 fette di speck tagliato a fette sottili
menta fresca
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
burro
sale

Preparazione

1. Pulite le taccole rimuovendo le estremità e il filo. Lessatele in acqua bollente e leggermente salata fino a quando risulteranno cotte ma ancora al dente. Scolatele e raccoglietele in una ciotola; unite lo spicchio di aglio, pelato e tagliato a metà, un filo di olio, un pizzico di sale e qualche fogliolina di menta, e mescolate per bene.

2. Prendete le fette di carne, sistemate sopra ciascuna una fettina di speck e una foglia di menta, e fermate tutto con uno stecchino di legno. Trasferite le taccole in una padella, mettete sul fuoco e fate saltare per qualche minuto su fiamma vivace. Togliete dal fuoco e distribuitele nei piatti da portata.

3. Fate sciogliere una generosa noce di burro in una padella antiaderente. Disponete le fettine di carne e fatele cuocere su entrambi i lati per qualche minuto a fiamma vivace. Distribuite le fettine di carne nei piatti da portata, mettendole sulle taccole, e servite immediatamente.

Insalata ricca di primavera

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di piselli già sgusciati
200 g di fagiolini
2 carote
3 uova
1 spicchio di aglio
1/2 petto di pollo intero
2 cespi di indivia belga
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mettete le uova in un pentolino, coprite con acqua e mettete sul fuoco. Fate cuocere per circa 8 minuti a partire dal bollore, quindi spegnete e passate sotto un getto di acqua fredda. Sgusciate le uova sode e tenetele da parte. Pelate le carote, spuntatele e tagliatele a cubetti. Pulite i fagiolini eliminando le estremità e il filo. Sciacquateli e sbollentateli insieme ai piselli e ai cubetti di carota fino a quando risulteranno cotti ma ancora al dente. Spegnete e scolate.

2. Trasferite in una ciotola i fagiolini, le carote e i piselli. Conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e lo spicchio di aglio, pelato e tagliato a metà. Mescolate e lasciate insaporire. Condite il petto di pollo con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mettetelo intero in una padella antiaderente su fiamma vivace, senza aggiungere olio. Incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti.

3. Trascorso questo tempo, abbassate la fiamma, girate il pollo con una paletta, coprite e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Togliete il coperchio, alzate la fiamma e sfumate con un goccio di vino; aggiungete un filo di olio, girate ancora il petto e fate asciugare il fondo. Spegnete e trasferite la carne in un foglio di alluminio ben chiuso per una decina di minuti.

4. Staccate le foglie più esterne dei cespi di indivia. Lavatele e sistematele in un piatto da portata. Sistemate al centro di ogni foglia un po' di piselli, fagiolini e carote. Tagliate ogni uovo in 4 parti e aggiungete in ogni foglia uno spicchio di uovo. Affettate il petto di pollo e distribuitelo nelle barchette di indivia. Irrorate con un filo di olio a crudo, profumate con una macinata di pepe e servite.

TRAPANI EDEN fra due mari

1

2

UNA CUCINA OPULENTA, UNA PASTICCERIA SFARZOSA, UNA TERRA GENEROSA DI PRODOTTI UNICI. UNA NATURA CHE SVELA ANGOLI DI INCREDIBILE BELLEZZA. UNA CIVILTÀ COLTA, STRATIFICATA, RICCA DI ANTICHE VESTIGIA ED ESPRESSIONI DI FASTO. CHE, A BEN CERCARE, SI RINNOVANO NEL PRESENTE. FRA TRAPANI E SCOPELLO, PER ESEMPIO...

testi di GIULIA MACRÌ e MARIA CRISTINA CASTELLUCCI - foto di PIERGIORGIO PIRRONE

Il nostro percorso nella **provincia di Trapani** inizia da Scopello, antico borgo marinaro la cui tonnara è stata riconvertita in struttura di soggiorno a cinque stelle, che conserva intatto il fascino di una sicilianità rustica e raffinata al tempo stesso. Struggente bellezza, qui, ma anche nei dintorni. Come il **borghetto di Scopello**, una manciata di case raccolte intorno a un baglio secentesco, alle spalle della tonnara, ideale per piacevoli passeggiate, specie al tramonto. Lo spuntino perfetto è a base di "**pane cunsatu**", pane casereccio condito con olio extravergine d'oliva, pomodorini, origano e acciughe.
Per il mare, non c'è che l'imbarazzo della scelta, e la **riserva dello Zingaro** (istituita nel 1981 per proteggere un tratto costiero di circa 7 km) offre l'accesso a piccole spiagge sassose (la **Capreria**, **Cala Beretta**, **Cala Marinella**, **Cala Torre dell'Uzzo** e **Tonnarella dell'Uzzo**) oppure a un sentiero che raggiunge la zona più alta della riserva (10 km), più impegnativo ma naturalisticamente più interessante. In ogni caso, il mare vi regalerà incredibili trasparenze caraibiche.

VERSO SEGESTA

Scendendo nuovamente verso valle, ci fermiamo a **Castellammare del Golfo** con imperdibile sosta al belvedere che sovrasta il golfo.
Proseguendo, non può mancare neppure la tappa a **Segesta**: **tempio ellenistico e teatro perfettamente conservati**, immersi nella natura e nel silenzio di un parco archeologico che domina la vallata, distesa a perdita d'occhio fino al mare.

SAN VITO E TRAPANI

Nuovamente sulla costa troviamo **San Vito Lo Capo,** borghetto di casette bianche dall'aria vagamente tunisina, ad alta ricezione turistica, famoso per la favo-

1. La "frutta di Martorana", cioè i tipici dolcetti di pasta di mandorle che riproducono fedelmente quella vera, secondo la Pasticceria Grammatico a Erice, che realizza tutto nel proprio laboratorio.
2. Vista mozzafiato sul mare da cala Capreria, nella Riserva dello Zingaro.

3. Specialità del trapanese: il cous cous di pesce del ristorante Serisso 47, a Trapani. 4. La preparazione a mano delle pastine di mandorla, nel laboratorio della Pasticceria Grammatico di Erice. 5. La "busiata", pasta fresca locale appena fatta nel pastificio specializzato di San Vito Lo Capo, che infatti si chiama 'A Busiata. 6. Direttamente dal mare ai banchi della Pescheria Alfonso, il pesce più fresco di San Vito Lo Capo.

losa **spiaggia** e per la tradizione del **cous cous**, celebrato a fine settembre da un festival ormai famosissimo. Sosta golosa alla **Gelateria La Sirenetta**, dove circa 50 anni fa è stato inventato il **Caldofreddo**, gelato al caffè con pan di Spagna imbevuto nel rum, panna montata e una "colata" di cioccolato fuso sopra. Il ristorante **Dal Cozzaro**, invece, offre ottimi piatti di mare (con le materie prime locali freschissime della **Pescheria da Alfonso**), o la tipica pasta fresca chiamata "busiata". In alternativa al pesce, unico e raro (e squisito), il bistrot **Bianconiglio**, con raffinata e originale proposta di piatti gourmet e ottimi vini. A Castelluzzo, subito prima di San Vito Lo Capo, l'angolo più bello e tranquillo per soggiornare fuori dalla "pazza folla" dei turisti, il **B&B Karma**, moderno, accogliente, con terrazza panoramica spettacolare

con vista sul mare del **golfo di Cofano**, dove viene servita una specialissima colazione, ad opera di Daniele Catalano, patron e chef che coccola i suoi ospiti con dolci creazioni a sorpresa, diverse ogni mattina.

Da qui, si arriva a **Trapani** in pochi minuti. Il capoluogo è eccellente base di partenza per conoscere questa zona della provincia. Per la sua posizione, certo, ma anche perché i restauri che da qualche anno interessano il centro storico e il lungomare hanno reso la città sempre più bella e vivibile. Visita doverosa da **Colicchia**, storico riferimento trapanese per le granite , come quella al gelsomino, preparata con l'infuso dei fiori.

DALLE SALINE A ERICE

Imperdibile l'oasi delle **saline**, uno spettacolare ambiente naturale miracolosamente conservatosi sebbene sia circondato dalla città. Le saline sono liberamente accessibili, ma è possibile prenotare una visita guidata gratuita contattando il WWF, che mette a disposizione un esperto che illustra sia le tecniche della salicoltura così come le caratteristiche più interessanti dell'ambiente naturale. C'è anche una piacevole trattoria dove fermarsi a gustare il "menu del salinaro".
Nubia, che è una frazione del piccolo comune di **Paceco**, lega il proprio nome a un'altra, saporita produzione: l'**aglio rosso** (presidio Slow Food), che viene raccolto fra maggio e giugno.

Per finire, **Erice**, un gioiello tra i borghi antichi d'Italia, arroccato sul **Monte San Giuliano**, dove, per arrivare, è consigliabile utilizzare la funivia. Piccole case in pietra, strade acciottolate, chiese in stile gotico, piazzette, l'immancabile belvedere, un castello medievale. Rinomate, qui, sono le **ceramiche d'arte** e di artigianato, ma non solo: le **cassatelle** (o casseteddi**)**, una sorta di ravioli dolci ripieni di ricotta (o crema), tipici di Carnevale e di Pasqua (ma ormai si trovano tutto l'anno), sono ufficialmente riconosciuti nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf).

7. e 8. Altri fruttini del repertorio della Pasticceria Grammatico di Erice.
9 e 10. A Scopello, tra il borgo e la tonnara, tutto il fascino della sicilianità è intatto.

11. Il tempio ellenistico nel parco archeologico di Segesta. 12. La torre campanaria e la Chiesa Matrice dell'incantevole borgo di Erice.13. La preparazione del cous cous secondo tradizione, al ristorante Serisso 47 di Trapani.

DORMIRE

SCOPELLO

TONNARA DI SCOPELLO
All'interno della tonnara, mini appartamenti nei vecchi alloggi dei pescatori e nella palazzina padronale (foto in alto). **Largo Tonnara**
tel. 339 3071970
www.tonnaradiscopello.com

SAN VITO LO CAPO

B&B KARMA

B&B con quattro camere matrimoniali, tutte diverse l'una dall'altra. Grande terrazza con solarium con vista sul Golfo di Cofano (foto sopra) e colazione gourmet.
Via Loria, Castelluzzo
tel. 338 4338886
www.karmavacanze.com

TRAPANI

OFFICINA GASTRONOMICA
Piccolo resort nelle scuderie di una villa nobiliare. Nato per iniziativa dello chef trapanese Peppe Giuffrè.
Via G. Ricevuto 14
tel. 0923 532594
www.officinagastronomica.com

ANTICHE SALINE
Posizione incantevole per questo relais, in un vecchio edificio recuperato, che si specchia nelle vasche delle saline di Trapani.
Via Verdi, Località Nubia, Paceco
tel. 0923 868042
www.antichesaline.it

MANGIARE

SCOPELLO

LA TRATTORIA
Cucina tradizionale di pesce, cous cous sempre presente. Ben otto antipasti per cominciare. Da provare il pesto alla trapanese e i dolci tipici siciliani.
Via Finanziere Mazzarella
tel. 338 1010772

MIRKO'S
Graziosa trattoria, con tavolini su una scalinata esterna nella bella stagione. In menu, classici siciliani come i rigatoni alla Norma.
Via Discesa Annunziata 1
tel. 0924 40592
www.mirkosristorante.it

SAN VITO LO CAPO
BIANCONIGLIO
Un ristorante con sorprendenti proposte di carne, rivisitate dalla cucina tradizionale. Ottima la cantina. Da provare il tagliere di salumi e formaggi, con mostarde, salse e il pane della casa. Indispensabile prenotare. **Via Santuario 17**
tel. 340 5436004
www.ristorantebianconiglio.it

DAL COZZARO
Elegante ristorante del centro storico di San Vito: alta cucina mediterranea e specialità locali. Imperdibile il cous cous "dal cozzaro" (foto sotto).
Via Savoia 15
tel. 0923 97277
www.dalcozzaro.it

TRAPANI
SERISSO 47
Ristorante al pianterreno di un antico palazzo. I piatti più interessanti sono quelli della cucina marinara. Notevole il cous cous con pesce.
Via Serisso 47
tel. 0923 26113
www.serisso47.com

TRATTORIA DEL SALE
In un rustico ambiente annesso al museo del sale, si propone il "menu del salinaro", con antipasti rustici, pesce al sale e cassatelle.
Via Garibaldi 44, Nubia, Paceco
tel. 338 3915967
www.trattoriadelsale.com

ERICE
TRATTORIA PEPPE E NINO
Locale alla buona in cui la protagonista è la cucina del territorio.
Via Giuseppe Fileccia, Buseto Palizzolo
tel. 0923 855052

RISTORANTE MONTE SAN GIULIANO
Rustico locale, con piacevole giardino interno. Piatto della casa: le busiate San Giuliano condite con il classico pesto trapanese arricchito di patate e melanzane. Buoni i dolci.
Vicolo San Rocco 7
tel. 0923 869595
www.montesangiuliano.it

SHOPPING

SCOPELLO
PANIFICIO DI STABILE E ANSELMO
Forse il panificio più famoso di tutta Scopello, dove degustare il miglior "pane cunsatu" che ci sia.
Via Galluppi 5

CERAMICHE BERNARDO BARBERA
Bernardo Barbera, detto Dino, gestisce il laboratorio-negozio e affitta anche appartamenti a Scopello.
Baglio Isonzo 2
tel. 0924 541125

SAN VITO LO CAPO
GELATERIA LA SIRENETTA
Una gelateria ottima dove circa 50 anni fa è stato inventato il "Caldofreddo".
Via Savoia 2
tel. 0923 974386

PESCHERIA DA ALFONSO
La fila è all'ordine del giorno, ma ne vale la pena: pescato fresco, consigli di cucina e servizio a domicilio.
Via Savoia 245
tel. 0923 972056

'A BUSIATA
Piccolo pastificio cittadino che prende il nome dalla omonima pasta tipica siciliana.
Via C. Colombo 7
tel. 333 5285216

PLATIMIRO FIORENZA
Splendidi gioielli da una famiglia di orafi corallari (foto sotto) **Via Osorio 36**
tel. 0923 20785
www.gioielleriaplatimirofiorenza.it

PERRONE MICHELE
Eccellente ceramica artistica tipica della zona (foto in alto).
Corso Vittorio Emanuele 102
tel. 0923 29609

ERICE
PASTICCERIA MARIA GRAMMATICO

i dolci conventuali alle mandorle più buoni sono qui, oltre a cannoli, cassate e confetture (foto sopra).
Via Vittorio Emanuele 14
tel. 0923 869390
www.mariagrammatico.it

LABORATORIO CERAMICHE D'ARTE PAOLA LUISA AMICO
Reinterpretazione dello stile tradizionale per ceramiche d'impronta originale.
Via T. Guarrasi 18
tel. 0923 869383

NATURALMENTE BUONI

1

PRODURRE VINI SENZA CHIMICA DI SINTESI, SENZA AGGIUNTE O STABILIZZAZIONI FORZATE NEI PROCESSI DI CANTINA, NEL RISPETTO DEL TERRITORIO, DELLA VITE E DEI CICLI NATURALI. È LA SCELTA DI MOLTI EROICI VIGNAIOLI LE CUI ETICHETTE PARLANO DA SOLE. L'INVITO, *NATURALMENTE*, È… PROVATELE!

di FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI (con la gentile collaborazione di Valeria "Piedmont Lady" Bugni)

1 UNA SCELTA DI CAMPO
Ci sono tanti modi di fare politica, di manifestare il proprio impegno per il bene comune. Quello scelto da Nino Barraco (nella foto), una laurea in Scienze Politiche alle spalle, è stato scendere in campo, letteralmente, tra le vigne della sua famiglia a Marsala e produrre vino, poco, buono e pulito, in modo artigianale. Una scelta vincente che, dal 2004 a oggi, gli ha conquistato una discreta (eufemismo) fama tra gli appassionati. Merito, ovviamente, delle sue etichette improntate a una filosofia ben precisa, che "non è quella di fare vini perfetti, ma vini che siano riconoscibili per la loro personalità e in cui le note dissonanti partecipino prepotentemente alla loro caratterizzazione". Obiettivo perseguito evitando "l'omologazione apportata dall'intervento di tecnici", affidandosi invece "alla complessità e variabilità della natura". Vini come il suo Grillo. Un bianco capace di raccontare, con la sua mineralità e la sua sapidità, e con i suoi mille profumi, di spezie, mandorle, nocciole tostate, agrumi in confettura, colatura di alici, la vicinanza al mare dei vigneti. O ancora, come il suo Nero d'Avola: di colore rosso rubino intenso, con note di gelso nero, mora, cacao, pepe nero e sentori di anice stellato e cappero, morbido e caldo al palato, di sapidità decisa e con tannini ben integrati, quasi un nuovo paradigma per la tipologia. Mai scelta di campo fu più azzeccata!

Azienda Agricola Barraco
GRILLO e NERO D'AVOLA
www.vinibarraco.it

2 STREGATI DALLA LUNA
In località Brecca, a San Vito (Ca), c'è una cantina che guarda alla luce *argentina* (capito Vale?) della luna. Alle cui fasi sono improntati i suoi ritmi e che proprio alla luna è intitolata: Luna Lughente (lucente, cioè) il suo nome. Dal 2003 la conduce Laura Garau, con un intento preciso: valorizzare un prodotto che è "simbolo e spirito della nostra terra, dei suoi abitanti e delle sue tradizioni": il Cannonau. Passione e fatica, uniti a un territorio in cui il microclima sposa in maniera perfetta l'allevamento della vite dando frutti di eccezionale qualità, sono gli ingredienti che consentono a Laura e ai suoi di mantenere fede all'intento, con tre Cannonau di eccellenza. Ecco il Lùndaras di buon corpo e struttura, piacevolmente secco e morbido, un vino di grande armonia. C'è poi il Coloru, con le sue intense note di frutti a bacca rossa e di spezie: strutturato, armonico, di ottimo corpo e di lunga persistenza, un rosso che lascia il segno. E per finire ecco il Nannai, dai profumi di frutti rossi e di fiori, con note balsamiche e di spezie, un Cannonau Riserva strutturato, armonico e con tannini pregevoli.
Un, due, tre Cannonau… stregati dalla luna!
Cantina Luna Lughente
LÙNDARAS, COLORU e NANNAI
www.lunalughente.eu

3 BENVENUTO RAGGIO DI SOL
Domanda. Si può condurre un'azienda vitivinicola e puntare sulla produzione di un'unica etichetta? massimo due e dintorni? E metti caso che quella stessa azienda sorga in una terra vocata al Moscato, si può scegliere che quell'unica etichetta, massimo due ecc. sia o siano quanto di più distante dai Moscato comunemente in commercio? E ancora, si può improntare la produzione di quell'unica etichetta ecc. ai dettami dell'agricoltura biologica e tuttavia non richiedere alcuna certificazione? Risposta: certo che sì! A patto di essere Ezio Cerruti (nella foto con la nostra Valeria). Il che significa riassumere in sé tratti da intellettuale e altri ben più prosaici da bon vivant (in un'intervista di qualche anno fa, alla domanda: quanto vino vende? ha riposto: "tutto quello che non riesco a bere"); istinto del biker e amore per la propria terra come solo un contadino può provare. Ecco, l'azienda che Ezio conduce, 7 ettari a Castiglione Tinella, tra Langhe e Monferrato, è appunto espressione tangibile di cosa significhi "essere Cerruti". Ma

soprattutto lo è quell'unica etichetta, massimo due ecc. che Ezio firma: a partire dal Sol, cavallo di battaglia dell'azienda, una vera e propria presa di posizione contro l'omologazione imperante da Moscato d'Asti. Invecchiato per almeno due anni in barriques, dopo un appassimento in vigna di circa 2 mesi con taglio del tralcio, ambrato e lucente, un'autentica rivoluzione, ma anche una rivelazione. Profumato di pesca e frutta secca, e dei sentori di erbe aromatiche tipici dell'uvaggio, dolce al palato ma mai stucchevole, fresco e sapido, equilibrato ed elegante, uno dei migliori passiti d'Italia. Un vero e proprio raggio di Sol!

Azienda Agricola Ezio Cerruti
SOL MOSCATO PASSITO
e.cerruti@inwind.it

4 AGENT PROVOCATEUR

Uno dice: bella la Franciacorta! Epperò quale? Da una parte, infatti, c'è quella consueta ai più, con le sue dolci distese di vigneti. Dall'altra, invece, eccone una piú estrema dove i vigneti si inerpicano per colli e pendii a volte ripidi assai. È proprio in questa Franciacorta che opera Michele Loda (nella foto), milanese di origine, vigneron per vocazione e contestatore per tigna. Titolare dell'azienda agricola Il Pendio (*nomen omen*) in quel di Monticelli Brusati – 5 ettari di terreni terrazzati a 420 m di altitudine, vitati a Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc e Cabernet Franc – proprio qui, sempre lui, il Michele, produce in solitudine vini artigianali che di quei terreni, questo il suo approccio, vogliono essere autentica espressione. E lo fa senza scorciatoie, operando a mano in vigna e in cantina nel pieno rispetto della natura: il che significa anche zero chimica, solo chiarifiche a freddo e, per le sue bollicine, zero liqueur d'expédition. Nasce così, per esempio, il suo Il Contestatore, un Franciacorta pas dosé (appunto), 100% uve Chardonnay. Caratterizzato da un perlage finissimo, con il suo bravo profumo di crosta di pane, un vino di carattere che ha nella mineralità e nella freschezza il suo doppio atout vincente. Dice: perché Il Contestatore? Provate voi a chiedere per anni al Consorzio Franciacorta di poter indicare in etichetta, oltre alla denominazione, anche il cru di provenienza. Non è possibile? E io

contesto! E nasce così, per fare un altro esempio, La Beccaccia: un Cabernet Franc in purezza, affinato per 3 anni in barriques non tostate. Rosso rubino tendente al granato, con profumi di frutta rossa, erbe, sottobosco, e sentori balsamici e di spezie, elegante, equilibrato e complesso al palato, un grande rosso in una terra di bianchi. Se non è una provocazione anche questa…

Azienda Agricola Il Pendio
IL CONTESTATORE FRANCIACORTA PAS DOSÉ e LA BECCACCIA VINO ROSSO
www.ilpendio.com

5 A MODO MIO

24 aprile 2014: per la prima volta un vino italiano è ospite d'onore alla New York Stock Exchange per il rito della campanella che apre il mercato azionario statunitense. Si tratta di una bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo 1964 Emidio Pepe. Per la storica cantina di Torano Nuovo è l'ennesimo riconoscimento. Ma lo è anche e soprattutto per lui, Emidio Pepe, il titolare, che proprio quell'anno festeggia il mezzo secolo da vignaiolo. È il 1964, infatti, quando, sconcertando tutti, Emidio pensa in modo nuovo al Montepulciano: non più come a un vinello da vendere sfuso, ma come a un grande rosso che può e deve invecchiare in bottiglia. È la svolta. "Biologico" e "biodinamico" ante litteram, per lui e per la sua famiglia, le figlie Sofia e Daniela, e la nipote Chiara (nella foto), c'è un solo modo di fare il vino: quello della tradizione contadina. Vale a dire il suo. Il che significa vendemmie fatte a mano, pressatura con i piedi delle uve Trebbiano e Pecorino (gli altri due vitigni autoctoni su cui punta l'azienda), e diraspatura a mano delle uve Montepulciano, che vengono lasciate fermentare in vasche di cemento vetrificato solo con lieviti indigeni. Un modo di lavorare antico che vuole tutelare il carattere originale dei vitigni ed esaltare le caratteristiche del territorio. Botti di legno? Manco a parlarne. Per Emidio l'unico materiale in grado di garantire al suo Montepulciano un invecchiamento *comme il faut*, è il vetro di una bottiglia. Il risultato? Dal 1964 a oggi, annata dopo annata, sempre e comunque un vino capace di dare grandi emozioni.

Azienda Agricola Emidio Pepe
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
www.emidiopepe.com

6 GENTE COSÌ

"Il Carso è la mia terra, rappresenta il mio modo di essere e di pensare. Il Carso è vita e lavoro. Credo nella tradizione e vocazione della mia terra, produco vini in modo naturale, secondo il concetto dei vini veri."

È la dichiarazione di intenti di Benjamin Zidarich (nella foto), titolare dell'azienda Zidarich, situata nel cuore del Carso triestino, in un territorio caratterizzato dalla roccia e da pochissima terra rossa. Una luogo bello e affascinante che però esige un impegno continuo e un amore incondizionato. Quelli che Benjiamin non ha mai lesinato e che gli hanno consentito di rivoluzionare l'azienda paterna, impiantando via via nuovi vigneti, fino a portare la superficie coltivata dal mezzo ettaro originario agli otto ettari attuali. È qui che Benjamin compie la magia del suo lavoro con uve Terrano e Malvasia, Sauvignon e Merlot, e naturalmente Vitovska. Proprio da uve Vitovska, nasce uno dei vini più particolari della cantina: il Kamen. Particolare perché vinificato in tini di pietra carsica fatti realizzare appositamente – un'intuizione di Benjamin legata alla storia della sua gente – e successivamente affinato in botti di rovere per 22 mesi. Il risultato? Un bianco corposo e intenso, con profumi di frutta gialla matura e note speziate e minerali, che al palato risulta avvolgente e morbido, ben equilibrato, di piacevole sapidità e di lunga persistenza. Un vino che è la perfetta espressione di questa terra "di pietra".

Azienda Agricola Zidarich
KAMEN VITOVSKA
www.zidarich.it

NEL MARE DELLE MERAVIGLIE

Alici (*Engraulis encrasicolus*): la specie forma grossi banchi che vivono in mare aperto a profondità fino a 180-200 metri. Tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, i banchi di pesce si avvicinano alla costa, mantenendosi sul fondale di giorno e portandosi verso la superficie durante la notte. La permanenza nei pressi della costa durante tutta l'estate e fino all'inizio dell'autunno è importante per la deposizione delle uova. L'habitat del mar Tirreno e del golfo di Gaeta, in particolare, è favorevole per l'afflusso di nutrienti dai fiumi che vi si riversano e che costituiscono il substrato per lo sviluppo di plancton necessario per l'alimentazione dell'alice. La maggiore sapidità delle carni è raggiunta proprio nella tarda primavera quando la specie accumula il grasso di riserva necessario per sostenere lo sforzo riproduttivo. La facile ossidabilità del grasso dell'alice ne impone un consumo immediato.

Ecosostenibilità: non si altera l'equilibrio ambientale della specie ittica se catturata con reti a circuizione, anche con l'ausilio di luci notturne (lampare); alcune reti in particolare, come la menaide, presentano maglie di grandezza adeguata alle dimensioni del corpo del pesce che ne consentono l'immediato dissanguamento in mare e la tutela della qualità e del sapore. Il consumo di specie ittiche di piccole dimensioni minimizza il rischio di ingerire metalli pesanti che invece sono maggiormente presenti in specie di grandi dimensioni e all'apice della catena alimentare marina. È bene congelare il pesce per almeno 96 ore se si desidera consumarlo non cotto.

ABBINAMENTO: GAGLIOPPO ROSATO

Vitigno a bacca rossa diffuso sulle coste ioniche della Calabria, produce vini a elevata alcolicità. Se vinificato in rosato, conserva una buona acidità e intense note fruttate.

LE ALICI PROTAGONISTE DELLE RICETTE DELLA ANTICA TRADIZIONE LAZIALE. REINTERPRETATE IN GRANDE STILE DA MICHELE CHINAPPI

a cura della redazione; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina) indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca foto e styling di ELISA ANDREINI

Tiella di alici

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
200 g di farina
350 g di acqua
olio extravergine di oliva
sale

per il ripieno
400 g di alici già pulite
160 g di pomodorini
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Preparate la sfoglia: fate la classica fontana con la farina. Unite al centro l'acqua e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con un telo e fate riposare per una mezz'ora.

2. Sciacquate le alici sotto l'acqua corrente fredda e raccoglietele in una ciotola. Unite i pomodorini, tagliati a spicchietti, un filo di olio e un pizzico di sale, e mescolate per bene. Trascorso il tempo di riposo, stendete la sfoglia e ricavate 4 dischi spessi circa 2 mm. Con un filo di olio ungete 2 pirofile da circa 15 cm di diametro.

3. Adagiate all'interno il primo disco, facendo leggermente fuoriuscire la sfoglia dal bordo. Farcite con il composto di alici e richiudete con il secondo disco. Sigillate i bordi, formando una sorta di cordoncino, e condite con un filo di olio. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 30 minuti, o comunque fino a quando la superficie sarà leggermente dorata. Sfornate, portate in tavola e servite.

Maccherone con alici pomodorini e finocchietto selvatico

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di maccheroni
120 g di alici già pulite
200 g di pomodorini
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di finocchietto selvatico; olio extravergine; sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate le alici sotto l'acqua corrente fredda e poi tagliatele a tocchetti. Fate rosolare l'aglio in un tegame con un filo di olio. Unite i pomodorini, tagliati a spicchi, e le alici, e fate saltare il tutto per qualche minuto. Regolate di sale.

2. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Scolatela a metà a cottura e versatela in padella con il condimento. Portate a cottura, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Distribuite nei piatti da portata, profumate con il finocchietto selvatico e una macinata di pepe, e servite.

Tortino di alici con pesto di menta

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di alici già pulite; 2 uova
80 g di mollica di pane
20 g di pecorino; 20 g di parmigiano
20 g di pinoli già pelati
1 spicchio di aglio; 1 ciuffo di menta
olio extravergine di oliva; sale

per la guarnizione

10 g di pinoli già pelati
1 ciuffo di alloro

Preparazione

1. Sciacquate i filetti di alice sotto l'acqua corrente fredda. Ungete 4 stampini in alluminio con un filo di olio e foderate il fondo e i bordi con le alici, facendole leggermente sbordare. Inumidite la mollica di pane con un goccio di acqua e raccoglietela in una ciotola. Unite le uova, un filo di olio e un pizzico di sale, e amalgamate per bene.

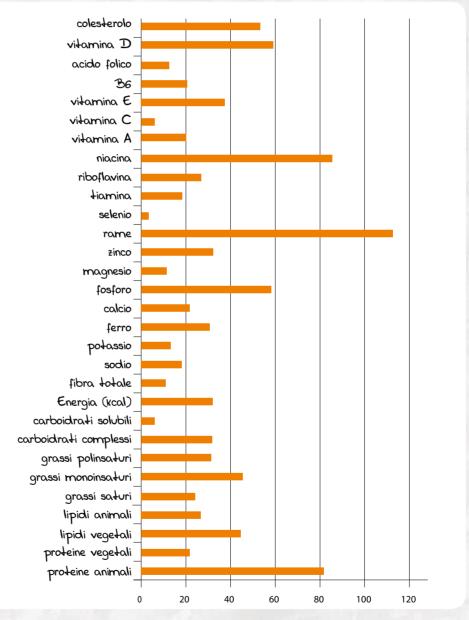
2. Distribuite il composto negli stampini e richiudete con le alici. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Levate e tenete da parte. Per il pesto: raccogliete la menta in un mixer da cucina. Aggiungete l'aglio, i pinoli, il pecorino e il parmigiano, e frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto omogeneo.

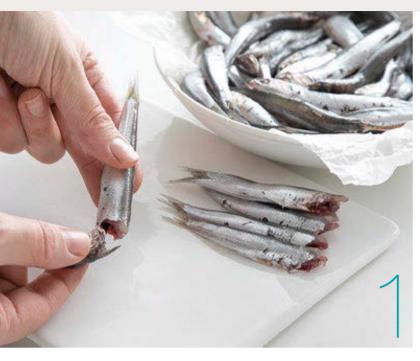
3. Velate i piatti da portata con una cucchiaiata di pesto. Adagiate sopra il tortino, sformato, guarnite con qualche fogliolina di alloro, qualche pinolo e un filo di olio a crudo, e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia, Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE

Il menu a media densità energetica (215 kcal/100 g) presenta complessivamente un elevato valore nutrizionale per un equilibrato apporto di carboidrati, proteine e grassi; ottimo è il rapporto tra grassi insaturi e saturi che predispone a una positiva azione sull'apparato cardiocircolatorio. Buono l'apporto di vitamine del gruppo B e di fosforo che rendono il menu particolarmente adatto per chi svolge attività fisica. Colesterolo e proteine di origine animale sono entro i limiti; si raccomanda di privilegiare il consumo di vegetali nei restanti pasti della giornata.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

Percentuale di soddisfacimento degli Apporti di Riferimento Giornaliero di alcuni nutrienti per un consumatore che conduca uno stile di vita sedentario a seguito della assunzione di 300 g di un menu composto da tiella di alici, maccherone con alici e tortino di alici (Fonte Dati: SINU, banca Dati Istituto Europeo di Oncologia e CRAN).

SCUOLA DI CUCINA: COME SI FA

1. VIA LA TESTA
Private le alici della testa. Per farlo, premetela tra i polpastrelli, all'altezza delle branchie, quindi, esercitando una leggera pressione, tiratela delicatamente. Facendo così, insieme alla testa, dovreste riuscire a eliminare anche le interiora del pesce.

2. APRITE A LIBRETTO
Una volta eliminata la testa, aprite le alici a libretto, facendo scorrere il pollice dalla parte della testa verso la coda, lungo il ventre (in questo modo potete eliminare anche le interiora, nel caso non fossero venute vie con la testa).

3. SFILATE LA LISCA
A questo punto, eliminate la lisca centrale: prendetela con le dita e staccatela delicatamente dalle carni, procedendo dalla parte della testa verso la coda.

4. LAVATE E FATE ASCIUGARE
Man mano che procedete con la pulizia delle alici, sciacquatele sotto l'acqua corrente, quindi disponetele a scolare su una griglia o mettetele ben aperte su un vassoio, foderato con carta assorbente da cucina.

5. TOGLIETE LA CODA

A questo punto, nel caso in cui la ricetta lo richieda, eliminate anche la coda, staccandola delicatamente con le mani.

6. RICAVATE I DUE FILETTI

Sempre in base alla ricetta, può essere necessario ricavare i due filetti. Per ottenerli, è sufficiente divaricare le alici iniziando dalla parte della testa e tirando man mano le due metà verso l'esterno fino a staccarle. Anche in questo caso, verificate se lasciare o meno attaccata la coda.

7. IN FREEZER!

Se le alici non sono già state abbattute, per evitare qualsiasi problema di parassiti (leggi: rischio anisakis), dopo averle pulite e scolate, disponetele a libretto o sfilettate su un vassoio, coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettetele in freezer per almeno 96 ore a una temperatura di -15 °C.

TRA I PESCI PIÙ APPREZZATI DAI GOURMET DI TUTTO IL MONDO, IL SALMONE DELL'ATLANTICO È QUI PROTAGONISTA DI PIATTI CREATIVI DOVE IL ROSA DELLE SUE CARNI SI SPOSA ALLA GRANDE CON INGREDIENTI DALL'ANIMA DECISAMENTE GREEN

ricette, foto e styling di **VIRGINIA REPETTO**
testi di **FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI**

SUA ECCELLENZA

✔ Grazie all'elevato contenuto di omega 3 contrasta i radicali liberi e rallenta l'invecchiamento cellulare.

✔ Ricco di grassi polinsaturi contribuisce a ridurre il declino delle capacità mentali. Inoltre abbassa il livello del colesterolo "cattivo", mentre innalza quello del colesterolo "buono".

✔ Fornisce grandi quantità di vitamina D, che favorisce l'assorbimento del calcio e la mineralizzazione dello scheletro.

Calorie per 100 g	Carboidrati	Grassi	Proteine	Zuccheri
185 Kcal	0 g	12 g	19,93 g	0 g

Who's who

Il salmone dell'Atlantico (Salmo salar) *è l'unica specie di salmone presente naturalmente nell'Oceano Atlantico: a est tra il golfo di Guascogna e il Circolo Polare Artico, compresi il mar Bianco, il mare di Barents e l'Islanda; e a ovest lungo le coste americane tra il Quebec e il New England. Più pregiato e costoso il selvaggio (quello pescato, cioè, ma decisamente più raro rispetto agli esemplari di allevamento), ha carni morbide e gustose, dal tipico colore rosa, che si prestano a diverse tipologie di cottura. Bollito, alla griglia, al forno… intero, in tranci, a filetti, assicura sempre e comunque una resa gastronomica di eccellenza.*

Insalata di soncino e salmone con emulsione alla senape

(pag. 162)

Vellutata di patate e finocchi con salmone
(pag. 162)

Salmone piastrato su purea di piselli con crudité di asparagi
(pag. 162)

Insalata di soncino e salmone con emulsione alla senape

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di salmone in filetti
4 cucchiaini di senape di Digione
1 lime
150 g di soncino già pulito
1 avocado
3 cucchiai di mandorle già sgusciate
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Private i filetti di salmone della pelle e delle spine. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, disponete i filetti di salmone e fateli cuocere per 4-5 minuti da entrambi i lati. Spegnete, prelevate i filetti e tamponateli delicatamente con un foglio di carta assorbente da cucina. Lasciateli intiepidire e poi sfaldateli con le mani.

2. Versate 6 cucchiai di olio in una ciotolina. Unite la senape, il succo del lime e un pizzico di sale, ed emulsionate per bene. Dividete in quattro ciotoline individuali e tenete da parte. Tagliate a metà l'avocado, eliminate il nocciolo centrale, sbucciatelo e tagliate la polpa a dadini.

3. Distribuite il soncino nei piatti da portata. Adagiate sopra il salmone e guarnite con i dadini di avocado, le mandorle, tritate al coltello, e uno spicchio di lime. Portate in tavola e servite, accompagnando con il condimento alla senape a parte.

Vellutata di patate e finocchi con salmone

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di salmone in filetti
500 g di patate
500 g di finocchi
1 cipollotto
500 ml di brodo vegetale
20 g di burro
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a dadini. Pulite i finocchi, tenendo da parte la barba, sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente fredda e poi tagliateli a cubetti. Mondate il cipollotto e tritatelo finemente.

2. Fate rosolare il cipollotto in una casseruola con il burro; aggiungete le patate e i finocchi, e lasciate insaporire per qualche secondo. Versate il brodo caldo, portate a bollore e fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma bassa.

3. Quando le verdure saranno leggermente morbide, togliete dal fuoco e riducete il tutto a crema con un frullatore a immersione. Regolate infine di sale. Spinate il salmone, privatelo della pelle e tagliatelo a cubetti. Sbollentateli in acqua bollente per 2-3 minuti, quindi scolateli e teneteli da parte.

4. Distribuite la vellutata in quattro fondine individuali. Adagiate sopra i cubetti di salmone e completate con la barba del finocchio tenuta da parte e una macinata abbondante di pepe, e servite.

Salmone piastrato su purea di piselli con crudité di asparagi

Ingredienti (per 4 persone)

4 filetti di salmone da 150 g l'uno; 400 g di pisellini
1 mazzo di asparagi
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbollentate i pisellini in acqua leggermente salata, quindi scolateli e tenete da parte l'acqua di cottura. Trasferite i pisellini nel bicchiere di un frullatore a immersione, aggiungete poca acqua di cottura e frullate fino a ottenere una purea omogenea.

2. Pulite gli asparagi ed eliminate la parte finale più legnosa. Tagliateli a nastro con una mandolina e raccoglieteli man mano in una ciotola con acqua ghiacciata. Scolateli per bene e poi conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale.

3. Fate scaldare un filo di olio in una padella antiaderente. Disponete i filetti di salmone, mettendoli dalla parte della pelle, e fateli cuocere da entrambi i lati per circa 5-6 minuti. Quando saranno ben dorati, prelevateli e asciugateli delicatamente con un foglio di carta assorbente da cucina.

4. Distribuite due cucchiai di purea di piselli nei piatti da portata. Adagiate sopra il filetto di salmone e guarnite con gli asparagi crudi. Profumate con una macinata di pepe e servite.

Ha fatto la battuta...

"Il salmone è un animale che si nasconde in scatole di latta e ne esce solo quando qualcuno arriva inaspettatamente a casa"

Groucho Marx
(attore, comico e scrittore statunitense, 1890-1977)

La fattoria di PANE

Chiocciole al curry

(pag. 168)

CONFEZIONATI A FORMA DI ANIMALETTO (MA CON UN INTRUSO... AL BACIO!), QUESTI PANINETTI, FRAGRANTI E DORATI, SONO PERFETTI PER LA TAVOLA DI PASQUA E IL PICNIC DEL LUNEDÌ DELL'ANGELO. PAROLA DI GIOVANNI GANDINO

a cura della redazione; ricette di **GIOVANNI GANDINO**
foto di **RAFFAELLA CAUCCI**

DA ABBINARE A UNA RICCA INSALATA RUSSA

✱ Giovanni Gandino
è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). ***Da quest'anno produce le farine "Molino del '12".*** *Provenienti da grani a km 0 e macinati a pietra, vengono realizzate con un piccolo impianto molitorio nei pressi di Fossano, in provincia di Cuneo. Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto_74@yahoo.it*

Maialini al pomodoro

(pag. 168)

SERVITI CON MOZZARELLA DI BUFALA SONO SUPER

ALICE *(canale **221** DTT)*

Prossimamente Giovanni Gandino sarà ospite fisso nel programma "CASA ALICE". Su Alice Tv!

Tartarughe integrali
(pag. 168)

Chiocciole al curry

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (180 W)
550 ml di acqua
7 g di curry in polvere
20 g di lievito di birra
50 g di burro; 20 g di sale

vi serve inoltre: **farina**

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua fresca. Miscelate il curry con la farina e disponeteli a fontana. Unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate il burro, reso a pomata, e terminate con il sale. Proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete delicatamente l'impasto a uno spessore di circa un dito e tagliatelo formando dei piccoli filoncini (fate in modo che siano lisci e rilassati così lieviteranno prima). Arrotolate i filoncini, formando una girella, e lasciate l'ultima parte libera: sembrerà il corpo della chiocciola.

3. Trasferite le chiocciole su una teglia, foderata con carta forno, e spolverizzate con un po' di farina. Coprite con un telo pulito e lasciate riposare per circa un'ora. Trascorso questo tempo, infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti (possibilmente con vapore). Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Maialini al pomodoro

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (180 W)
450 ml di acqua
100 g di concentrato di pomodoro
20 g di lievito di birra
50 g di olio extravergine di oliva; 25 g di sale
qualche oliva nera

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua fresca. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate l'olio, il concentrato di pomodoro e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, formate delle palline di impasto da circa 50 g l'una. Tenete da parte un po' di impasto e poi stendetelo delicatamente a uno spessore di circa 2 cm. Con un coppapasta ricavate tanti dischetti da circa 3 cm di diametro (il naso). Con l'impasto rimanente formate dei piccoli triangoli, molto sottili, con lato di circa 2 cm (le orecchiette).

3. Coprite le palline di impasto e fatele riposare per circa 20 minuti, quindi schiacciatele delicatamente con le mani fino a ottenere dei dischetti spessi circa 3 cm. Spennellateli con un goccio di acqua e applicatevi sopra un dischetto coppato in precedenza, cercando di attaccarlo non al centro ma un po' più in basso. Praticate due buchetti e formate le narici.

4. Sulla parte superiore del panino applicate i due triangolini, sempre spennellandoli con un goccio di acqua. Realizzate gli occhi con due pezzetti di oliva nera, spingendoli delicatamente nell'impasto. Coprite e lasciate lievitare per circa 45 minuti, quindi infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti (possibilmente con vapore). Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Tartarughe integrali

Ingredienti

650 g di farina di grano tenero (180 W)
350 g di farina integrale di grano tenero
20 g di lievito di birra
50 g di olio extravergine di oliva; 25 g di sale

vi servono inoltre

1 carota; 1 tuorlo
farina; panna fresca

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito in 550 ml di acqua fresca. Miscelate le farine e disponetele a fontana. Unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate l'olio e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una palla, spolverizzate con un po' di farina, coprite con un telo e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso questo tempo, riprendete l'impasto e spezzettatelo. Ogni tartaruga sarà composta da 8 pezzi: 1 pezzo da circa 400 g per il guscio, 1 pezzo da 80 g per la testa, 4 pezzi da 20 g per le zampe, 1 pezzo da 10 g per la coda. Date una forma rotonda al guscio e alla testa, e leggermente allungata alle zampe e alla coda Aiutandovi con un goccino di acqua, attaccate tutte le parti del corpo (fate attenzione che tutti i pezzi siano ben attaccati).

3. Trasferite le tartarughe in una teglia, copritele con un telo e fate lievitare per 30 minuti. Spennellate il guscio con il tuorlo, miscelato con un goccio di panna. Con una lametta da barba praticate dei taglietti di circa 1/2 cm lungo tutta la superficie. Fate tanti taglietti anche nel senso opposto, così da ottenere i tipici rombi. Realizzate gli occhietti con 2 pezzettini di carota. Infornate a 190 °C per circa 15 minuti, quindi sfornate, fate intiepidire e poi servite.

Conigli di carote

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (180 W); 450 ml di acqua
8 carote medie già pelate e grattugiate
20 g di lievito di birra
50 g di burro; 25 g di sale
12 uova sode già sgusciate

vi serve inoltre
farina

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua fresca. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate il burro, reso a pomata, le carote grattugiate e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo pulito e lasciate riposare per circa 15 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in pezzi da circa 50 g l'uno. Inglobate all'interno di ciascuno un uovo e formate un panino arrotondato: all'interno vi sarà nascosto l'uovo sodo. Aiutandovi con un paio di forbici, formate due piccoli triangoli con il vertice verso l'alto (saranno le orecchiette).

3. Con uno stecchino praticate due piccoli fori sotto le orecchie, per realizzare gli occhi. Trasferite i coniglietti ottenuti su una teglia, foderata con carta forno, spolverizzateli con un po' di farina, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

DIVERTENTI FARCITI CON UNA FETTINA DI SALAME A MO' DI LINGUACCIA

Baci di pane ai ceci

Ingredienti

900 g di farina di grano tenero (180 W)
100 g di farina di ceci
550 ml di acqua
20 g di lievito di birra
25 g di sale
olio extravergine di oliva

vi serve inoltre: **farina**

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua fresca. Miscelate le farine e disponetele a fontana. Unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Aggiungete il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, spolverizzate con un po' di farina, coprite con un telo pulito e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Dividete l'impasto in pezzi da circa 50 g l'uno. Arrotondateli e e poi stendete metà pallina con un matterello (dovrà essere mezza schiacciata). Con un filo di olio ungete la superficie esterna della parte schiacciata e bagnate con un goccio di acqua quella interna. Ripiegate la parte schiacciata su quella gonfia, capovolgendola, e formate una mezza luna.

3. Trasferite i baci su una teglia, foderata con carta forno, coprite e fate lievitare per circa 45 minuti. Infornate a 190 °C per circa 15 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

1

2

BUONO COME IL PANE

FARE IL PANE IN CASA, RITO ANTICHISSIMO E SOLENNE, DIVENTA SEMPLICE E DIVERTENTE. GRAZIE A PICCOLI E GRANDI ELETTRODOMESTICI CHE FANNO TUTTO IL LAVORO PIÙ "PESANTE"

di EMANUELA BIANCONI

3

1. Compatto ed estremamente innovativo, il robot *Pâtissier* multifunzione di **Magimix** consente di realizzare, in pochissimi minuti, impasti per il pane, la pizza o le crostate. Ma anche montare a neve, grattugiare, tagliare a fettine, tritare la carne, frullare le verdure e la frutta ed emulsionare le salse.

2. Sintesi perfetta di design iconico e qualità artigianale, il forno compatto *Pure Speed* di **KitchenAid** offre 16 funzioni professionali, 6 dedicate alla panetteria ((pane, pane al malto, pizza in teglia, pizza sottile, focaccia e grissini) e una speciale funzione "lievitazione".

4

3. Ideale per realizzare il pane, ma anche torte, marmellate e molto altro, la macchina di **Steba** ha ben 18 programmi integrati (tra cui quello per fare il pane senza glutine). Distribuito da Schoenhuber.

4. *Cook Expert* è il robot da cottura di **Magimix**. Dal design compatto, consente di realizzare numerose preparazioni come impasti per pane e pizza, vellutate, passati di verdura, risotti, stufati, salse, pappe per bebè... È dotato anche di 12 programmi automatici.

5. Il forno FullSteam di **Neff** unisce cottura tradizionale e a vapore in un unico elettrodomestico. 38 programmi regolano in modo completamente automatico e ottimale la preparazione delle pietanze desiderate. 13 programmi di cottura, tra cui Funzione pane e pizza.

6. Pasta Mixer Wellness è la nuova impastatrice di **Marcato** che permette di realizzare impasti perfetti in appena 3 minuti. Simulando a tutti gli effetti la lavorazione manuale della pasta, consente di ottenere dei composti perfetti.

5

6

MINIPAVLOVA al CACAO con AMARENE

ricetta, foto e styling di VIRGINIA REPETTO

1. Montate a neve 50 g di albumi, quindi aggiungete poco alla volta 100 g di zucchero, miscelato con 7 g di amido di mais. Proseguite a lavorare con le fruste fino a far sciogliere lo zucchero.

2. Incorporate 7 g di cacao amaro in polvere, mescolando delicatamente con un cucchiaio.

3. Formate 6 dischetti dai bordi rialzati su una teglia, foderata con carta forno.

4.
Infornate a 120 °C per circa un'ora.
Spegnete e lasciate raffreddare
la meringa nel forno spento
e con lo sportello aperto.

5.
Montate 200 g
di panna fresca
con una frusta.

6.
Mescolate la panna
montata
con 200 g
di mascarpone.

7.
Farcite le meringhe con la crema
di panna e mascarpone. Guarnite
con qualche amarena e un po'
del loro sciroppo, e servite.

1

DOLCI AUGURI

PASQUA CON CHI VUOI, PASQUETTA FUORI PORTA... PURCHÉ NON MANCHINO L'UOVO DI CIOCCOLATO E LA COLOMBA: PERCHÉ LE TRADIZIONI VANNO RISPETTATE, MA ANCHE RINNOVATE!

di GIULIA MACRÌ

1. CREAZIONI D'AUTORE
Sono realizzati con pregiato cioccolato Honduras, maturato per 24 mesi e capace di sprigionare forti note aromatiche, le uova di questa Pasqua 2017 firmate da **Guido Castagna**, cioccolatiere di scuola torinese, appassionato di materie prime d'eccellenza. Accanto ai top per gli intenditori, non mancano i classici della Casa reinterpretati per l'occasione, come l'uovo *Bigiuinott* (cioccolato fondente ricopert di gianduiotto, senza latte né grassi animali) e le uova granellate con Nocciola Piemonte igp e pistacchio di Bronte. Di speciale qualità, anche i materiali "etici" delle confezioni e le sorprese home made ispirate ai giochi di una volta, come Tris o Memory. www.guidocastagna.it

2. SPRING EDITION
Un inno alla primavera la nuova linea di colombe **Galup**, contraddistinte dall'immagine di una coccinellona sulle confezioni: la Tradizionale ha canditi freschi e la glassa di nocciole piemontesi igp, fatta a mano e rifinita con mandorle e granella di zucchero; golosissima la colomba Amarene e cioccolato, più fresca la versione all'Albicocca. Tutte squisite, portano sulla tavola della festa allegria e buon augurio. www.galup.it

2

3. TUTTI I LOOK DEL CIOCCOLATO
Proprio come nella moda, è tempo di collezioni primaverili: per la Pasqua 2017 **Bodrato** propone Colors, Mediterraneo e Safari, tre linee di uova di cioccolato per *fashion victims*,

3

5

che coniugano golosità e stile di tendenza. Cioccolato finissimo e "dripping" colorato, decorato a mano, per Colors; incrostazioni di nocciole, mandorle e scorze di arancia candita sul goloso guscio per la seconda; finiture "animalier" raffinate e divertenti per la terza. Tutte le collezioni con uova disponibili in tre misure (small, medium e large, ovviamente) e in eleganti confezioni "a vista". www.bodratocioccolato.it

4. IL GUSTO DELL'ECCELLENZA

Novità fragranti per **Fraccaro Spumadoro**, l'azienda trevigiana che si è accreditata fra le migliori del mercato biologico in Europa. Per la produzione della Colomba Bio senza glutine (certificata Bio da ICEA), è stato allestito un laboratorio a parte e un forno apposito, per evitare qualsiasi tipo di contaminazione con prodotti e farine contenenti glutine. Così, anche per gli intolleranti il dolce della tradizione è garantito, con tutto il sapore dei migliori ingredienti biologici. Il gioiello della Pasqua 2017 è la Veneziana al Moscato, con una delicatissima crema di farcitura che arricchisce il soffice impasto di questa specialità, tipica del Veneto. www.fraccarospumadoro.it

5. PIACERE ALLA VISTA E AL PALATO

Nomi evocativi, quelli delle collezioni pasquali **Loison**, che mantengono tutte le promesse: Royal e Princess, per un assortimento di colombe davvero deliziose e fragranti. Impasti e ingredienti di prima scelta (molti selezionati fra le dop nazionali), lavorazione artigianale, ricette variegate, dalle versioni più classiche a quelle più creative (come la *Pesca e Nocciole*, oppure la *DiVigna*), formati normale, magnum e mignon per i più piccini e confezioni di strabiliante bellezza. Ghiotte a mangiarsi e a vedersi. Più che mai a regalarsi! www.loison.com

6. A TUTTA FESTA

Tradizione, tante novità e ricettazioni gourmet, nelle proposte pasquali della **Balocco**, tra le più apprezzate dal grande pubblico. Ad affiancare l'assortita gamma di colombe *CiokoFesta, Cuor di Cioccolato* e *Mandorlata Balocco* fanno capolino anche le appetitose idee per il picnic del Lunedì dell'Angelo: la golosa *Colomba Fragolosa Balocco* e la nuova *Torta Gastronomica MasterChef Balocco*, la base di pasta brioche tutta da farcire a piacere e... da gustare prima dei dolci! www.balocco.it

6

4

FESTA in MINIATURA

CIOCCOLATO, UOVA, COLOMBA, PASTIERA... I CLASSICI DOLCI PASQUALI VENGONO REINTERPRETATI IN VERSIONE MIGNON DA GIULIA STEFFANINA. IL RISULTATO? SEI MINI DELIZIE DAL GUSTO MAXI!

a cura della redazione; ricette di **GIULIA STEFFANINA**
foto e styling di **VIRGINIA REPETTO**

✱ Ospite fissa del programma "Casa Alice", la pasticciera ***Giulia Steffanina*** *è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.*

La colomba nell'uovo

Ingredienti

4 uova piccole di cioccolato

per la crema alla colomba
250 g di panna fresca
250 g di latte
100 g di zucchero
5 tuorli
1 bacca di vaniglia
la scorza di 1 arancia grattugiata
3 fette di colomba

per la decorazione
100 g di granella di nocciole
100 g di cioccolato fondente
8 bastoncini di colomba

Preparazione

1. Per la crema: raccogliete il latte, la panna, i semini della bacca di vaniglia e la scorza di arancia in una casseruola. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Mescolate i tuorli con lo zucchero, quindi unite i due composti, rimettete sul fuoco e fate cuocere a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 82 °C. Levate e fate raffreddare.

2. Quando la crema si sarà raffreddata, raccoglietela in un mixer da cucina, unite le fette di colomba e frullate per bene. Forate delicatamente le uova sulla parte superiore, immergetele nel cioccolato fondente, precedentemente fuso, e poi passatele nella granella di nocciole.

3. Versate all'interno la crema di colomba. Disponete i bastoncini di colomba su una teglia, foderata con carta forno, e fateli tostare in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo, levateli e immergeteli nelle uova. Trasferite nei portauovo e servite.

L'uovo ai 2 cioccolati

(pag. 181)

Minicolombine glassate

(pag. 181)

Pastierine di grano

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta frolla
500 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro
3 uova; 8 g di lievito in polvere

per la farcia
250 g di ricotta
250 g di zucchero
5 uova
125 g di arancia candita a cubetti; acqua millefiori

per il grano
300 g di latte
500 g di grano cotto (per pastiera)
la scorza di 1 limone
la scorza di 1 arancia
1 stecca di cannella

per la decorazione
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate la farcia il giorno precedente: lavorate la ricotta con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per una notte intera.

2. Il giorno successivo raccogliete il grano, il latte e gli aromi in una casseruola. Mettete sul fuoco e fate cuocere fino a quando il latte sarà stato completamente assorbito. Spegnete, levate le scorze degli agrumi e la stecca di cannella, e fate raffreddare.

3. Prendete il composto a base di ricotta dal frigorifero e incorporatevi le uova, il grano cotto, l'arancia candita e un goccio di acqua millefiori.

4. Per la pasta frolla: lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate le uova e la farina, setacciata con il lievito, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

5. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla con un matterello e foderatevi degli stampini monodose da circa 8 cm di diametro. Versate la farcia negli stampini e livellate per bene. Ricavate delle striscioline di frolla e realizzate la classica griglia. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 20-30 minuti.

6. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Quindi spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

L'uovo ai 2 cioccolati

Ingredienti (per 4 persone)

per la mousse di cioccolato al latte

125 g di panna fresca
6 g di gelatina in fogli
240 g di cioccolato al latte
250 g di panna semimontata
4 gusci di uovo vuoti (lavati e asciugati)

per i nidi

200 g di cioccolato bianco

per la decorazione

200 g di panna montata
codette di zucchero colorate

Preparazione

1. Per la mousse di cioccolato: scaldate la panna e fatevi sciogliere la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Fate sciogliere il cioccolato al latte, unite la panna calda ed emulsionate accuratamente.

2. Incorporate la panna semimontata, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso. Versate la crema nei gusci di uovo, trasferite in freezer e fate congelare.

3. Per i nidi: mettete una teglia di acciaio in freezer per almeno 30 minuti. Fate fondere il cioccolato bianco e raccoglietelo in un sac à poche con bocchetta piccolissima e foro liscio. Togliete la teglia dal freezer e realizzate immediatamente tante righe sottili. Prima che si rapprendano del tutto, staccatele velocemente con una spatola e arrotolatele a mo' di nido.

4. Quando le uova saranno ben congelate, levatele dal freezer e sbucciatele delicatamente. Adagiatele sui nidi di cioccolato, trasferitele in frigorifero e fatele scongelare. Al momento di servire, guarnite la sommità con la panna montata e le codette di zucchero colorate, e portate in tavola.

Minicolombine glassate

Ingredienti (per circa 10 colombine)

375 g di farina
150 g di latte
20 g di burro
30 g di zucchero
15 g di lievito di birra
80 g di gocce di cioccolato fondente
50 g di arance candite a pezzetti
5 g di sale
2 uova piccole

per la glassa

75 g di zucchero
25 g di farina di mandorle
1 albume
100 g circa di mandorle intere e non pelate
100 g circa di zucchero in granella
2 cucchiai di zucchero a velo

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nel latte. Raccogliete la farina in una ciotola, unite lo zucchero, il lievito sciolto e le uova, e iniziate a impastare. Aggiungete il sale e amalgamate ancora. Incorporate infine il burro e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e sodo.

2. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo lievitare a 26 °C fino al raddoppio del volume iniziale. Trascorso il tempo di riposo, unite le gocce di cioccolato e i pezzetti di arancia candita e impastate delicatamente.

3. Formate delle palline da 100 g l'una e mettetele all'interno degli stampini di carta a forma di colombina. Coprite e fate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Per la glassa: mescolate lo zucchero con la farina di mandorle. Unite l'albume e amalgamate fino a ottenere una crema densa. Spalmate la superficie delle colombine con la glassa ottenuta e cospargete con le mandorle intere, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15-20 minuti.

5. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Quindi guarnite a piacere con un nastro di tessuto e servite.

Nidi di meringa pasquali

Ingredienti (per circa 10 nidi)

per la meringa
100 g di albume
100 g di zucchero a velo
100 g di zucchero

per la decorazione
250 g di panna fresca
200 g di fragole
ovetti di zucchero colorati

Preparazione

1. Per la meringa: raccogliete l'albume con lo zucchero a velo in una planetaria e montate con le fruste elettriche. Quando il composto sarà ben montato, aggiungete a mano lo zucchero e mescolate delicatamente.

2. Raccogliete la meringa ottenuta in un sac à poche con punta rigata e formate dieci nidi con i bordi alti su una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 80 °C e fate cuocere fino a quando si saranno ben seccati. A questo punto spegnete e lasciate raffreddare i nidi all'interno del forno e con lo sportello aperto.

3. Montate la panna con le fruste elettriche. Pulite le fragole e tagliatele a pezzettini. Raccoglieteli nei nidi di meringa e poi coprite con la panna montata. Guarnite con gli ovetti e servite.

Toast di colomba alla ricotta

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di colomba da 1 cm
300 g di ricotta di pecora
3 cucchiai di zucchero a velo
100 g di cioccolato bianco

per la salsa di lamponi
1 vaschetta di lamponi
1 cucchiaio di zucchero a velo

per la decorazione
100 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Per i toast: con un coppapasta ricavate 8 dischetti dalle fette di colomba. Scaldate il fondo di una padella antiaderente, disponete i dischetti e fateli tostare da entrambi i lati fino a quando avranno formato una crosticina dorata.

2. Setacciate la ricotta e raccoglietela in una ciotola; unite lo zucchero a velo e il cioccolato bianco, tritato grossolanamente, e amalgamate per bene. Farcite i toast con la crema ottenuta. Tritate finemente il cioccolato fondente e guarnite i bordi.

3. Sciacquate i lamponi e raccoglieteli in un pentolino con lo zucchero e un goccio di acqua. Fate cuocere fino a quando il fondo di cottura sarà diventato sciropposo. Frullate e filtrate. Servite i toast accompagnandoli con la salsa di lamponi.

LA MERENDA È PRONTA

DAI CUBOTTI DI BROWNIE, ESALTATI DA UN MORBIDO CARAMELLO SALATO, FINO ALLE DELIZIOSE MINICAKE, AROMATIZZATE ALL'ANANAS E AL CIOCCOLATO BIANCO, ECCO QUATTRO MERENDE GENUINE E GHIOTTE. PENSATE PER GRANDI E PICCINI

a cura della redazione; ricette, foto e styling di VIRGINIA REPETTO

Ingredienti (per 16-18 pezzi)

200 g di cioccolato fondente
80 g di burro; 80 g di zucchero
2 uova; 50 g di farina
1 cucchiaino di lievito
per dolci

per la salsa al caramello salato

100 g di zucchero; 40 g di burro
80 g di panna fresca
1 pizzico di sale

Preparazione

1. Per la salsa: versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso e i bordi alti. Mettete su fuoco medio e fate caramellare, muovendo il pentolino ma senza mai mescolare. A parte fate scaldare la panna, senza portarla a bollore. Quando lo zucchero si sarà caramellato, togliete dal fuoco, unite il burro, tagliato a cubetti, e mescolate.

2. Aggiungete la panna calda, rimettete sul fuoco e fate addensare, mescolando di continuo, per qualche minuto. Spegnete, unite il sale e lasciate intiepidire. Foderate uno stampo quadrato da 18 cm di lato con un foglio di carta forno.

3. Fate sciogliere il burro e il cioccolato, tritato grossolanamente, in un pentolino su fiamma bassa. Levate e lasciare intiepidire. Lavorate le uova con lo zucchero, la farina e il lievito. Aggiungete il cioccolato e il burro fusi e mescolate fino a ottenere un composto liscio.

4. Versate il composto nello stampo, livellatelo e coprite con la salsa al caramello. Aiutandovi con un coltello, mescolate velocemente i due composti. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Tagliate a cubotti e servite.

Brownie al caramello salato

Quadrotti di frolla con crema al limone
(pag. 188)

Rotelle al cioccolato

(pag. 188)

Quadrotti di frolla con crema al limone

Ingredienti (per 16-18 pezzi)

per la frolla
200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro a cubetti
2 tuorli; sale

per la crema
2 limoni; 4 uova
120 g di zucchero
1 cucchiaio di farina
100 g di burro

vi serve inoltre
zucchero a velo

Preparazione

1. Per la crema: lavate accuratamente i limoni, grattugiate la scorza e ricavatene il succo. Portate a bollore dell'acqua in un pentolino per la cottura a bagnomaria. In una ciotola resistente al calore lavorate le uova con il succo e la scorza grattugiata di limone, lo zucchero e la farina. Mettete sul fuoco a bagnomaria e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento.

2. Togliete dal fuoco e incorporate il burro, tagliato a pezzetti. Lasciate intiepidire, mescolando spesso per evitare la formazione della crosticina. Per la frolla: lavorate velocemente il burro con la farina, lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto bricioloso. Unite i tuorli e impastate ancora fino a ottenere un panetto liscio.

3. Foderate uno stampo quadrato da 18 cm di lato con un foglio di carta forno. Stendete la frolla e rivestitevi il fondo, premendo bene con un cucchiaio per livellare e riempire tutti i buchi. Bucherellate con i rebbi di una forchetta e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

4. Trascorso questo tempo, levate la frolla, farcite con la crema e battete lo stampo sul tavolo per livellare. Infornate a 170 °C e proseguite la cottura per circa 20 minuti, o comunque finché la crema non si sarà solidificata. Sfornate e lasciate raffreddare, quindi trasferite in frigorifero per almeno 2 ore. Tagliate a quadrotti, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Rotelle al cioccolato

Ingredienti (per 8 persone)

500 g di cioccolato fondente
300 g di panna fresca
4 uova; 100 g di amido di mais (o maizena)
80 g di zucchero
2 cucchiaini rasi di lievito per dolci; 100 g di nocciole già sgusciate

per la bagna
50 g di zucchero
80 g di acqua
2 cucchiai di rum

Preparazione

1. Fate sciogliere 300 g di cioccolato a bagnomaria, quindi aggiungete la panna calda e mescolate con una frusta per emulsionare. Spegnete, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero. Rivestite una teglia da 30x40 cm con un foglio di carta forno.

2. Montate gli albumi a neve ben ferma. In un'altra ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete i tuorli agli albumi e mescolate delicatamente con una spatola. Incorporate l'amido e il lievito, setacciati, e amalgamate delicatamente.

3. Versate l'impasto nella teglia, livellatelo e infornate a 180 °C per circa 15 minuti o comunque fino a leggera doratura (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate il biscuit, togliete delicatamente la carta e trasferitelo su un panno pulito e inumidito, mettendo la parte a contatto con la carta forno rivolta verso il panno.

4. Arrotolate il biscuit nel panno e lasciate raffreddare. Per la bagna: fate sciogliere lo zucchero con l'acqua in un pentolino fino a ottenere uno sciroppo. Spegnete, aggiungete il rum e lasciate intiepidire. Srotolate il biscuit molto delicatamente e spennellate con la bagna, quindi farcite con la ganache e arrotolate nuovamente. Coprite e trasferite in frigorifero per almeno un'ora.

5. Tritate grossolanamente le nocciole e fate fondere il cioccolato fondente restante. Trascorso il tempo di riposo, ricoprite il rotolo con il cioccolato fuso e spalmatelo con l'aiuto di una spatola. Guarnite con la granella di nocciole e servite.

Minicake fondenti all'ananas e cioccolato bianco

Ingredienti (per 6 minicake)

200 g di ananas già sbucciato
2 uova; 100 g di zucchero
80 g di olio di semi
170 g di farina
2 cucchiaini di lievito per dolci
150 g di cioccolato bianco

vi servono inoltre
60 g di ananas già sbucciato
burro; farina

Preparazione

1. Imburrate e infarinate 6 stampini da minicake (da 9x6x4 cm). Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi aggiungete l'olio e la farina, setacciata con il lievito, e mescolate per bene.

2. Tagliate a dadini l'ananas e frullateli in un mixer da cucina. Aggiungete il frullato di ananas al composto e amalgamate ancora. Distribuitelo negli stampini, lasciando 1 cm dal bordo, e infornate a 170 °C per circa 35 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Levate e fate raffreddare,

3. Fate fondere il cioccolato bianco e colatelo sulle minicake fino a ricoprire la sommità. Lasciate rapprendere, guarnite con un triangolino di ananas e servite.

Minicake fondenti all'ananas e cioccolato bianco

IN UN LAMPONE DI GENIO

QUESTO PICCOLO GRANDE FRUTTO, DAL VIVACE COLORE ROSSO E DAL CARATTERISTICO SAPORE DOLCE-ACIDULO, È PROTAGONISTA DI TRE TORTE RAFFINATE E GOLOSISSIME. FIRMATE DAL GENIALE GIANLUCA ARESU

a cura della redazionw; ricette di GIANLUCA ARESU
foto di ADRIANO MAURI; styling di IRENE FAI

Torta pistacchi e lampone

Ingredienti

per il morbido alla mandorla
100 g di burro
235 g di zucchero
120 g di uova; 50 g di tuorli
200 g di farina di mandorle
50 g di farina
1 bacca di vaniglia
75 g di albumi

per la ganache al pistacchio
260 g di panna al 35%
60 g di pasta di pistacchi
6 g di gelatina in polvere
260 g di cioccolato bianco
570 g di panna montata al 35%

per la gelée al lampone
200 g di polpa di lamponi
35 g di zucchero invertito
65 g di zucchero
5 g di pectina nh

per il nappage neutro
1 kg di acqua
200 g di sciroppo di glucosio
350 g di zucchero
40 g di pectina nh
3 g di acido citrico

vi servono inoltre
1 cintura di cioccolato rosa
lamponi freschi
burro; farina

Preparazione

1. Per il morbido alla mandorla: montate a neve gli albumi con 75 g di zucchero (**foto A**). A parte lavorate il burro con 160 g di zucchero e i semi della bacca di vaniglia. Versate a filo le uova e poi i tuorli, e amalgamate ancora. Incorporate le farine (**foto B**), alternandole alla montata di albumi (**foto C**), e amalgamate per bene.

2. Versate il composto in una tortiera da 18 cm di diametro, imburrata e infarinata, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Fate scaldare la panna, versate il cioccolato e fate sciogliere. Raccogliete la pasta di pistacchi in una ciotola. Versate la panna calda (**foto D**) e mescolate, quindi incorporate la gelatina, idratata in 35 g di acqua, e fate raffreddare. Aggiungete la panna montata, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso.

3. Per la gelée: fate scaldare la polpa di lamponi in un pentolino, unite lo zucchero invertito (**foto E**) e portate a bollore. Appena inizia a bollire, aggiungete la pectina, miscelata con lo zucchero, e proseguite la cottura per qualche minuto. Versate il composto in uno stampo in silicone più piccolo dell'anello utilizzato per montare la torta (**foto F**) e trasferite in freezer per almeno 2-3 ore.

4. Per il nappage: mescolate lo sciroppo di glucosio e lo zucchero con l'acqua. Mettete sul fuoco e portate a bollore, quindi unite la pectina, miscelata con l'acido citrico, e fate bollire ancora per qualche minuto. Spegnete e tenete da parte.

5. Sigillate un lato di un anello in acciaio con un foglio di pellicola trasparente. Disponete all'interno il disco di gelée e versate la ganache al pistacchio fino a 1 cm dal bordo dell'anello (**foto G**). Mettete sopra il disco di morbido alla mandorla, premendo delicatamente (**foto H**), e trasferite in freezer per 2-3 ore. Trascorso questo tempo, coprite la superficie con un po' di nappage neutro. Quindi sformate, guarnite con una cintura di cioccolato rosa e i lamponi freschi, e servite.

Torta ricotta e uvetta

ALICE *(canale* ***221*** *DTT)*

Gianluca Aresu è in onda con il programma "FESTA IN TAVOLA" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Ingredienti

per la base semifreddo
330 g di tuorli pastorizzati
130 g di zucchero
160 g di zucchero fondente

per la mousse alla ricotta
160 g di base semifreddo
330 g di ricotta
330 g di panna montata
130 g di uvetta
12 g di gelatina; rum

per la bagna al rum
190 g di zucchero
200 g di acqua
100 g di rum bianco 70°

per il biscotto classico
150 g di albumi; 100 g di tuorli
125 g di zucchero; 125 g di farina

vi servono inoltre
zucchero; lamponi

Preparazione

1. Per la base semifreddo: lavorate i tuorli con lo zucchero nel vaso di una planetaria. Unite lo zucchero fondente, a piccoli pezzetti (**foto A**), e montate ancora fino a ottenere un composto abbastanza stabile e spumoso.

2. Per la mousse alla ricotta: incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, a una piccola parte di base semifreddo e fate scaldare al microonde. Unite la base semifreddo restante e mescolate accuratamente. Raccogliete la ricotta in una ciotola, versate la base semifreddo (**foto B**) e amalgamate. Aggiungete l'uvetta, messa precedentemente in ammollo nel rum e ben strizzata (**foto C**), e alleggerite infine con la panna montata (**foto D**).

3. Per la bagna: raccogliete 150 g di acqua e lo zucchero in un pentolino, mettete sul fuoco e fate sciogliere fino a ottenere uno sciroppo. Spegnete e fate raffreddare, quindi unite il rum e l'acqua restante, mescolate e tenete da parte.

4. Per il biscotto classico: lavorate gli albumi con lo zucchero nel vaso di una planetaria. Versate a filo i tuorli e proseguite a montare. Incorporate a pioggia la farina, setacciata, e mescolate delicatamente. Versate il composto su un tappetino in silicone (**foto E**) e stendetelo in uno strato spesso circa 1 cm (**foto F**). Infornate a 250 °C e fate cuocere per circa 3-4 minuti.

5. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e ricavate tanti dischi (da circa 18 cm di diametro). Inserite uno strato di biscotto in un anello di acciaio e bagnate con la bagna al rum. Raccogliete la mousse in un sac à poche e distribuitene uno strato sopra il biscotto (**foto G**). Realizzate un altro strato di biscotto, bagna e mousse, quindi coprite con un altro disco di biscotto (**foto H**). Cospargete con lo zucchero e fate caramellare con l'apposito cannello da cucina (**foto I**). Sformate, guarnite a piacere con i lamponi e servite.

Torta Lorena

Ingredienti

per la frolla alla nocciola
100 g di burro; 100 g di zucchero
50 g di uova
200 g di farina
50 g di farina di nocciole

per il frangipane alle mandorle
500 g di burro
500 g di zucchero a velo
500 g di farina di mandorle
500 g di uova; 200 g di farina

per la gelée al lampone
600 g di purea di lampone
180 g di zucchero
15 g di agar agar

per la mousse al cioccolato
300 g di cioccolato bianco
300 g di panna fresca
300 g di panna montata

per la glassa al cacao
100 g di sciroppo di glucosio
300 g di destrosio
100 g di acqua
450 g di panna fresca
880 g di zucchero
350 g di cacao amaro in polvere
50 g di latte in polvere
75 g di gelatina in fogli
1 kg di gelatina neutra

per la decorazione
cialde di cioccolato fondente e oro

Preparazione

1. Per la frolla: lavorate il burro nel vaso di una planetaria con la foglia. Unite lo zucchero e proseguite a lavorare finché il composto non sarà ben spumoso. Incorporate le uova e infine le farine, e impastate ancora per qualche secondo. Stendete leggermente la frolla su una teglia, coprite con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero. Una volta ben fredda, stendete la frolla allo spessore di qualche millimetro, ricavate un disco con un coppapasta o un anello in acciaio, foderate l'interno di uno stampo e trasferite in frigorifero (**foto A**).

2. Per il frangipane: lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo nel vaso di una planetaria. Versate a filo le uova (**foto B**) e, appena assorbite, incorporate le farine. Per la gelée: raccogliete la purea di lampone e lo zucchero in una casseruola. Portate a bollore, aggiungete l'agar agar e fate cuocere ancora per qualche minuto. Distribuite il composto all'interno di uno stampo a sfera in silicone di due dimensioni diverse: per ottenere delle sfere più piccole da inserire all'esterno della torta e più grandi per l'interno (**foto C**).

3. Per la mousse: tritate il cioccolato, versate la panna calda, emulsionate e fate raffreddare. Incorporate la panna montata, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso, e versate all'interno di un anello più piccolo dello stampo utilizzato per la torta. Trasferite in freezer e fate rassodare per 2-3 ore.

4. Per la glassa: fate scaldare l'acqua e la panna a 40 °C. Miscelate il destrosio, lo zucchero e il latte in polvere. Uniteli al composto precedente, aggiungete lo sciroppo di glucosio e fate cuocere fino alla temperatura di 85-90 °C. Unite il cacao e portate a 104 °C. Incorporate infine la gelatina in fogli, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, e la gelatina neutra, ed emulsionate.

5. Riprendete la frolla dal frigo, disponete all'interno le sfere più grandi di gelée e versate il frangipane alle mandorle, fino a 1/2 cm dal bordo (**foto D**). Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare.

6. Sformate il disco di mousse, glassatelo con la glassa al cacao (**foto E**) e lasciatelo rapprendere. Mettete il disco sulla torta fredda e decorate con le sfere più piccole di gelée (**foto F**). Completate con delle cialde di cioccolato fondente e oro (**foto G**), e servite.

TARTELLETTE CHE PASSIONE!

TRE PICCOLE DELIZIE CONFEZIONATE CON PASTA FROLLA E POI FINEMENTE FARCITE E GUARNITE. DA DIVORARE IN UN SOL BOCCONE, PORTANO TUTTE LA FIRMA DEL MAESTRO LUCA MONTERSINO

a cura della redazione; ricette di LUCA MONTERSINO
foto di ROBERTO SAMMARTINI

Tartellette alla gelatina di frutta

Ingredienti

400 g di pasta frolla

per la crema al cioccolato e lime

500 g di latte
200 g di cioccolato bianco
100 g di zucchero
100 g di tuorli
48 g di amido di mais
10 g di scorza grattugiata di lime

per la gelée di fragole

125 g di purea di fragole
30 g di zucchero
4 g di agar agar
10 g di destrosio
0,1 g di acido citrico in polvere

per la gelée di albicocche

125 g di purea di albicocche
30 g di zucchero
5 g di agar agar
10 g di destrosio
0,1 g di acido citrico in polvere

per la gelée di pere

125 g di pere sciroppate
30 g di zucchero
6 g di agar agar
10 g di destrosio
0,1 g di acido citrico in polvere

per la finitura

100 g di gelatina neutra a freddo
50 g di cioccolato bianco
50 g di granella di pistacchi

Preparazione

1. Lavorate brevemente la frolla con le mani, stendetela con un matterello a 2 mm di spessore e, con l'aiuto di un coppapasta, ricavate tanti dischetti; rivestite gli stampini per tartellette, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate raffreddare e sformate.

2. Per la crema al cioccolato e lime: raccogliete il latte in un pentolino e fate scaldare sul fuoco. A parte, montate i tuorli con lo zucchero e l'amido; versate il composto ottenuto sul latte bollente e fate addensare. Spegnete, incorporate il cioccolato bianco tritato e profumate con la scorza del lime. Trasferite la crema in una ciotola, coprite con la pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero.

3. Per la gelée di fragole: scaldate la purea di fragole. Incorporate lo zucchero, miscelato con l'agar agar e il destrosio, e lasciate sobbollire per circa 1 minuto. Spegnete, unite l'acido citrico e mescolate. Procedete allo stesso modo per le gelée di albicocca e quella di pere. Versate quindi uno strato di gelée alla fragola negli stampini a bicchierino e fate rapprendere in freezer. Ripetete l'operazione anche con le gelée di frutta rimanenti, in modo da creare tre strati.

A

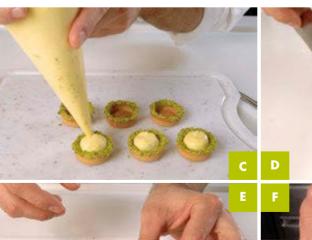
B

4. Passate il bordo delle tartellette prima nel cioccolato bianco fuso (**foto A**) e poi nella granella di pistacchi (**foto B**). Farcite con la crema al cioccolato e lime (**foto C**), e lasciate raffreddare in freezer. Trascorso il tempo, sformate le gelée di frutta e tagliatele in 4 parti (**foto D**). Decorate ogni tartelletta con uno spicchio di gelée (**foto E**), passatele nella gelatina (**foto F**) e servite.

C

E

D

F

Sfogliatelle frolla

Ingredienti

per la pasta frolla

185 g di farina (180 W)
110 g di burro
75 g di zucchero a velo
30 g di tuorli
la scorza di 1 limone grattugiata
1 bacca di vaniglia Bourbon
sale

per il ripieno

370 g di ricotta di pecora
130 g di zucchero
187 g di acqua
60 g di semolino di frumento
30 g di uova
120 g di arancia candita
10 g di amido di mais
1 g di sale
0,5 g di cannella in polvere

per la finitura

composta di prugne
cioccolato bianco
colorante alimentare rosa
perlato in polvere
oro alimentare in polvere
oro alimentare in fogli
alcol alimentare
gelatina neutra a freddo

Preparazione

1. Per la frolla: versate la farina, lo zucchero a velo e la scorza di limone nel vaso della planetaria e iniziate a lavorare; unite il burro freddo a pezzetti, profumate con la vaniglia e continuate a impastare fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporate i tuorli e un pizzico di sale, e lavorate ancora. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Per il ripieno: versate l'acqua in un pentolino con la cannella e il sale, e portate a bollore. Unite a pioggia il semolino e fate cuocere per 5-6 minuti, a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaio di legno. A cottura ultimata, distribuite il composto su una teglia e lasciate raffreddare; quindi trasferite tutto in una ciotola con lo zucchero, l'amido e la ricotta setacciata, e amalgamate bene. Incorporate infine le uova e l'arancia candita tritata.

A

B

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla allo spessore di 2 mm, ricavate tanti dischetti (**foto A**) e rivestite gli stampini a mezza sfera (**foto B**); quindi, con un coppapasta più piccolo, ricavate altrettanti dischetti. Trasferite il ripieno in un sac à poche e farcite le sfogliatelle (**foto C**). Coprite con i dischetti più piccoli (**foto D**) e sigillate bene i bordi. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare in freezer.

C

D

4. Diluite separatamente il colorante rosa e quello oro in un po' di alcol, e create dei disegni su un foglio di acetato (**foto E** e **F**). Glassate le sfogliatelle con il cioccolato e adagiatele, dalla parte del cioccolato, sul foglio decorato di acetato. Fate asciugare, staccate le sfogliatelle dal foglio, guarnite con la composta di prugne e lucidate con la gelatina. Decorate con l'oro e servite.

E

F

Cantucci e vinsanto

Ingredienti

per la crema cotta
500 g di panna al 35% di grassi; 140 g di tuorli
120 g di zucchero; 15 g di agar agar
1 g di vaniglia in bacche Bourbon

per l'aspic di vinsanto
250 g di vinsanto; 12 g di agar agar
100 g di mandorle a filetti
6 g di burro di cacao

per la pasta frolla
140 g di farina (180 W)
85 g di burro
55 g di zucchero a velo
25 g di tuorli
1 bacca di vaniglia Bourbon
la scorza di 1 limone grattugiata
sale

per la frolla alle mandorle
300 g di pasta frolla
120 g di mandorle a filetti

per la finitura
gelatina neutra a freddo
mandorle intere

Preparazione

1. Per la crema cotta: miscelate i tuorli con lo zucchero, la vaniglia e l'agar agar. Portate la panna a bollore, spegnete e incorporate la miscela di tuorli. Eliminate la schiuma in superficie con un cucchiaio, versate il tutto in uno stampo e fate cuocere a bagnomaria a 140 °C, su una teglia rivestita con carta assorbente, per circa 1 ora. A cottura ultimata, sfornate la crema, trasferitela in una caraffa (**foto A**) e frullatela con un mixer a immersione.

2. Per la frolla: lavorate in una planetaria la farina, lo zucchero a velo e la scorza di limone; unite il burro freddo a pezzetti, profumate con la vaniglia e continuate a impastare fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporate i tuorli e un pizzico di sale, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per almeno 1 ora. Trascorso il tempo, impastate la frolla con le mandorle a filetti, stendetela a 2 mm di spessore (**foto B**) e ricavate tanti dischetti da 4 cm di diametro (**foto C**). Infornate a 170 °C e fate cuocere fino a doratura, quindi sfornate e fate raffreddare.

A

B

3. Per l'aspic: scaldate sul fuoco una parte di vinsanto, versate a pioggia l'agar agar e portate a bollore, mescolando continuamente con una frusta. Spegnete e unite il vino rimanente. Ungete le mandorle con il burro di cacao fuso e disponetele sul fondo degli stampini a bicchierino (**foto D**). Colate l'aspic di vinsanto (**foto E**), a 1/2 cm di spessore, e mettete in freezer a rassodare.

C

D

4. Trascorso il tempo, trasferite la crema cotta in un sac à poche (tenetene da parte un po' per la finitura), distribuitela sugli aspic (**foto F**) e trasferite in freezer. Sformate i mignon e adagiateli sui biscotti alle mandorle, utilizzando un po' di crema cotta come collante. Spalmate la gelatina in superficie, guarnite con le mandorle intere, già lucidate con la gelatina, e servite.

E

F

di SUSY GROSSI

IL SEGNO GOURMET DI... APRILE

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Continua la serie di giornate intense e d'occasioni più che allettanti. Venere, Sole e Urano spianano la strada all'intraprendenza, a quelle scelte che daranno subito risultanze entusiasmanti e proficue.

Amore: con Venere nel Segno non ci sono ostacoli di sorta per la realizzazione felice e appagantissima di un amore stellare…

Lavoro: spirito organizzativo e vivacità nel lavoro non mancheranno, però occorrono polso fermo e costanza nelle situazioni creditizie.

Astrocenate con: sarà l'amore la parte più bella e speciale del mese. Festeggiamo ogni ricorrenza con l'amato bene!

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Marte nel Segno porterà vigore e una stupefacente creatività.
Amore: spazio alle capacità seduttive e alla passione.
Lavoro: ribadite con rocciosa fermezza propositi e intenti, con la determinazione che farà capire a tutti che non scherzate.
Astrocenate con: sviluppate la complicità a tavola.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Stabilite piani e disegni: si realizzeranno con calma.
Amore: la capacità di essere fianco a fianco vi unisce al partner in maniera speciale.
Lavoro: gli incassi stanno positivamente maturando.
Astrocenate con: con persone amiche, con chi vi diverte, vi rilassa e vi apprezza!

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Quale imprevisto potrebbe scombinare piani e previsioni!
Amore: il problema potrebbe essere la gelosia…
Lavoro: attendere non ha funzionato. Meglio partire in quarta.
Astrocenate con: vi serve un contesto allegro, compagnie simpatiche e dissacranti, vi serve star bene con i commensali.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

La fase è davvero intensa, entusiasmante e piena di eventi.
Amore: funziona alla grandissima!
Lavoro: procedete speditamente per occupare una poltrona prestigiosissima e vip!
Astrocenate con: con chi vorrete. Chi vi conosce farà a gara per avere la vs spigliata verve!

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Credibilità, autorevolezza e prestigio non vi mancheranno.
Amore: la persona del cuore è un pilastro di concretezza e di un sicuro e caldo affetto.
Lavoro: Rimandate verifiche e saldi contabili…
Astrocenate con: perché non invitate a cena i possibili finanziatori?

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Dovete investire su voi stessi e sul vs immediato futuro.
Amore: vi piacerebbe avere con la persona cara un dialogo più affettuoso, dolce e profondo.
Lavoro: accontentarsi delle promesse o voler passare subito alle vie di fatto?
Astrocenate con: invitate personaggi capaci e lungimiranti.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Sarà il fronte del lavoro ad impegnarvi di più.
Amore: non ci sarà troppo tempo da dedicare ai sentimenti…
Lavoro: le opportunità costruttive e belle fioriscono intorno a voi!
Astrocenate con: v'interesserà contattare chi abbia fatto di recente il vs stesso percorso.

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Osate l'inosabile… Vi serve solo una piccola spinta!
Amore: la vivacità del periodo si misura dalle numerose attestazioni d'ammirazione.
Lavoro: mettete passione, ardimento, bella volontà e un contagioso entusiasmo.
Astrocenate con: organizzerete eventi mondani!

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Aspettare che le circostanze siano più idonee vi favorirà.
Amore: è importante che il partner si senta apprezzato e amato.
Lavoro: una soluzione di forza potrà risolvere una controversia .
Astrocenate con: vi piacerà partecipare a situazioni amene, serene e divertenti.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

L'intuizione e la sensibilità vi indicheranno come comportavi.
Amore: la stima e la vicinanza del partner vi danno certezze amorose di ottima lega.
Lavoro: badate bene che lo staff sia ben affiatato!
Astrocenate con: le persone che lavorano con voi necessitano di incentivi "gastronomici".

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Riflettete sulle scelte degli ultimi periodi…
Amore: della persona del cuore vi piace tutto!
Lavoro: ci sono da correggere patti e intese relative a incassi e pagamenti.
Astrocenate con: davanti a piatti succulenti chi potrà evitare di rispondere alle vs domande?

Asparagi al naturale

Ingredienti (per 4 vasetti da 250 g)

1 kg di asparagi; 8 g di sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente gli asparagi, eliminate la parte dei gambi dura e fibrosa, pareggiateli e legateli a mazzetto. Metteteli in piedi nell'apposita asparagiera e lessateli con le punte fuori dall'acqua per 3-4 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, scolate gli asparagi, slegateli e fateli asciugare bene su un canovaccio pulito; quindi distribuiteli nei vasetti di vetro sterilizzati.

3. Versate 1 l di acqua in una casseruola, unite il sale, mettete sul fuoco e portate a bollore. Spegnete, versate il liquido bollente nei vasetti, chiudete e fate sterilizzare per circa 20 minuti in acqua bollente. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Foto di A. Romiti

ENOGASTRONOMIA

CONGUSTO
Via Davanzati, 15 - Milano
Tel. 02 89785801

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

LES CHEFS BLANC - OFFICINE FARNETO
via dei Monti Della Farnesina, 77 - Roma
tel. 348 3609695 - 333 1273944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

IDEE CASA

ARTI E MESTIERI
www.artiemestieri.it

BUGATTI
www.bugatti.com

EASYLIFE
www.easylifedesign.it

GREENGATE
www.greengate.dk/

IPAC
www.ipacitaly.it

KITCHENAID
www.kitchenaid.it

KÜNZI
www.kunzi.it

LSA INTERNATIONAL
www.lsa-international.com

MAGIMIX
www.magimix.it

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

Marcato
www.marcato.it

NEFF
www.neff.it

OPINEL
www.opinel.com

PAGNOSSIN
www.pagnossin.it

ROSENTHAL
www.rosenthal.it/it

SCHOENHUBER
www.schoenhuber.com

TESCOMA
www.tescomaonline.com

VILLA D'ESTE HOME TIVOLI
www.villadestehometivoli.it

VILLEROY & BOCH
www.villeroy-boch.it

VIRGINIA CASA
www.virginiacasa.it

WALD
www.wald.it

RISTORANTI E HOTEL

HOTEL PUNTA TRAGARA
Via Tragara, 57 - Capri (Na)
tel. 081 8370844

JOSÈ RESTAURANT
Cupa Cianfrone, 116 - Torre del Greco (Na)
Tel. 081 8827348

OSTERIA DEL PESCATORE
via Po, 14 - Castelvetro Piacentino (Pc)
tel. 0523 824333

PALAZZO MANFREDI
via Labicana, 125 - Roma
tel. 06 77591380

RISTORANTE AROMA
via Labicana, 125 - Roma
tel. 06 97615109

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002
www.chinappiformia.it

RISTORANTE IL TINO
Via Monte Cadria, 127 - Fiumicino (Rm)

RISTORANTE IMÀGO - HOTEL HASSLER
Piazza Trinità dei Monti, 6 - Roma
Tel. 06 69934726

RISTORANTE MAMMÀ
Via Madre Serafina, 6 - Capri (Na)
tel. 06 5622778

RISTORANTE RAMEN MISOYA
Via Solferino, 41 - Milano
Tel. 02 83521945

SECONDO TRADIZIONE.
BANCO & CUCINA
Via Rialto, 39 - Roma
Tel. 06 39734757

A-I

L-R

S-V

NEL PROSSIMO NUMERO

GIANLUCA ARESU

FRUTTA GOLOSA

Crostata cioccolato bianco e frutta fresca

IN EDICOLA DA FINE APRILE

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Da occasione per riciclare avanzi nel modo più goloso possibile, a piatto "pensato" e degno dei palati più raffinati. È un po' la storia e insieme il destino del polpettone. Anzi, dei polpettoni. Proprio al polpettone, anzi ai polpettoni (con qualche divagazione sul tema), di carne, di verdure, di pesce…, è dedicato il prossimo Colore della Cucina. Splendidamente illustrato, completato da ricette di **scuola** fotografate **step by step**, e con tante idee di piatti irresistibili, pagina dopo pagina un volume imperdibile, che farà la gioia (a tavola) di grandi e piccini. Come sempre, in allegato al vostro magazine preferito.

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

Cornetti di pane al latte

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (180 W)
550 ml di latte
20 g di lievito di birra
50 g di burro
10 g di zucchero
25 g di sale
semi di sesamo tostati

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nel latte. Disponete la farina a fontana, versate al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Aggiungete lo zucchero, il burro, reso a pomata, e il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate un panetto, copritelo e fatelo riposare per circa 20 minuti.

2. Stendete l'impasto con un matterello allo spessore di circa 3 mm; ritagliate tanti triangoli e avvolgeteli su se tessi, formando il tipico "cornetto", quindi arrotolateli dalla base del triangolo verso l'apice.

3. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, spennellateli con un goccio di acqua e spolverizzateli con i semi di sesamo. Copriteli con un foglio di pellicola e lasciateli riposare per circa 40 minuti, quindi infornateli a 190 °C per circa 15 minuti. Levate, lasciate raffreddare e infine servite.

Ricette di G. Gandino - foto di R. Caucci

I MENU DEL MESE

A tutto finger

Voglia di...

Tradizione 3.0